modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

Modello: R90/80FTG/CLR/A **Cod:** MP01374114023

Dati Tecnici

Modularità:	Su vano aperto
Dimensioni (mm):	800x900x870
Potenza gas totale (Kcal/h):	18057
Potenza gas totale (kW):	21
Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):	735x700
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,626
Dimensioni imballo (mm):	880x1026x1109
Peso lordo (kg):	110
Volume lordo (m3):	1,001

Caratteristiche

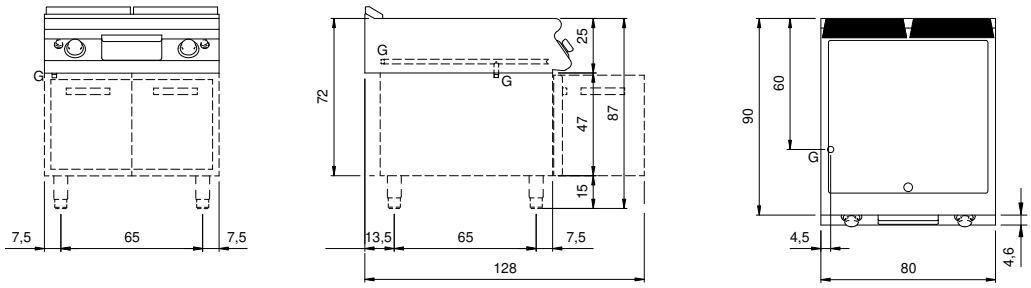
Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Materiale piastra :	Cromo lucido
Finitura piastra:	2/3 гладкая и 1/3 рифлёная
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Piastra:	Cromata lucida
Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati (optional)
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Fry top gas, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata lucida, su vano aperto

Fry top gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassatta di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucido a specchio con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto racolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Il gas viene erogato per mezzo di valvola termostatica. La temperatura di cottura è controllata termostaticamente. Accensione tramite accenditore piezoelettrico posizionato sul cruscotto e dotato di cappuccio in gomma di protezione all'acqua. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 21 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.