



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

Modello: R90/80FTG/CLR/P

Cod: MP01374114024

Dati Tecnici

Modularità:	Su vano con porte
-------------	-------------------

Dimensioni (mm):	800x900x870
------------------	-------------

Potenza gas totale (Kcal/h):	18057
------------------------------	-------

Potenza gas totale (kW):	21
--------------------------	----

Dimensione zona di cottura 1 (LxP 735x700 mm):	
--	--

Connessione gas:	1/2"
------------------	------

Volume netto (m3):	0,626
--------------------	-------

Dimensioni imballo (mm):	880x1026x1109
--------------------------	---------------

Peso lordo (kg):	116
------------------	-----

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
-----------	---

Maniglie:	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
-----------	---

Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
----------------------------	--

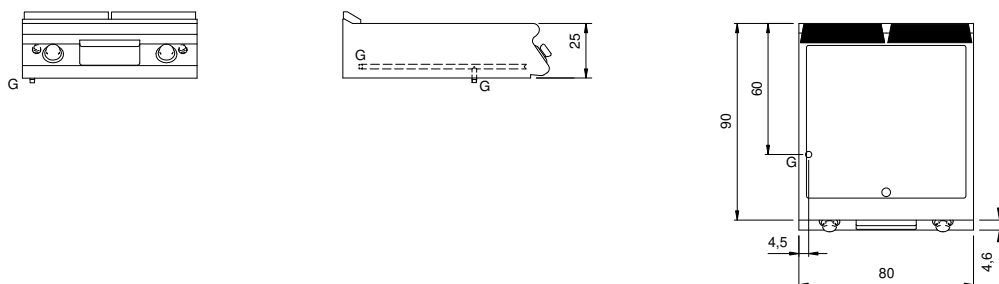
Piastra:	Cromata lucida
----------	----------------

Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati (optional)
-----------------------	------------------------------

Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)
----------	---

Fry top gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata su vano con porte. 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 ribassata 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 raccolta 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. Porte a battente stampate. Maniglie ergonomiche. 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"