

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

**ROC 900**

Modello: R90/80GRLG/T

Cod: MP01454114004

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

**Dati Tecnici**

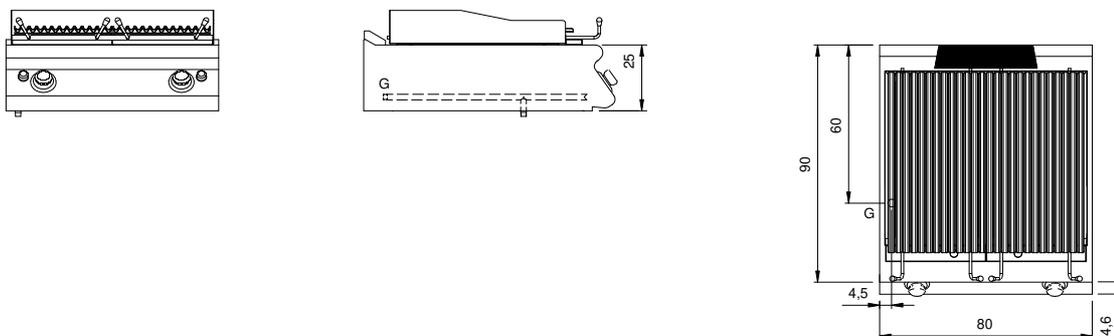
|   |               |
|---|---------------|
| Modularità:   | Top           |
| Dimensioni (mm):  | 800x900x280   |
| Potenza gas totale (Kcal/h):                                | 16338         |
| Potenza gas totale (kW):                                    | 19            |
| Dimensione zona di cottura 1 (LxP n°2 981.109.13 (184x mm): |               |
| Dimensione zona di cottura 2 (LxP n°2 981.109.13 (184x mm): |               |
| Connessione gas:  | 1/2"          |
| Volume netto (m3):  | 0,202         |
| Dimensioni imballo (mm):                                    | 880x1026x1109 |
| Peso lordo (kg):  | 94,9          |
| Volume lordo (m3):  | 1,001         |

**Caratteristiche**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Griglie:                   | In ghisa  |
| Piano:                     | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm                   |
| Manopole:                  | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5                   |
| Cassetto raccogli liquidi: | Estraibile e lavabile in lavastoviglie                                  |
| Alzatine paraspruzzi:      | Poste su tre lati   |
| Kit Gas:                   | Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale) |

Griglia gas a pietra lavica modello top. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Supporto per la pietra lavica in rete stirata in acciaio inox AISI 304. Griglia di cottura con profili a "V" in acciaio inox AISI 304. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi estraibile. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile. Dotata di un sistema di sollevamento della griglia a mezzo leverismi per distanziare la griglia dal bruciere, manovrabile con una sola mano. Due zone di cottura indipendenti. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di rubinetto di sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota. Accensione tramite accenditore piezoelettrico. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comandi durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 19 kW.

## Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"