

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

Modello: R90/40FTG/CL/T

Cod: MP01374114004



Dati Tecnici

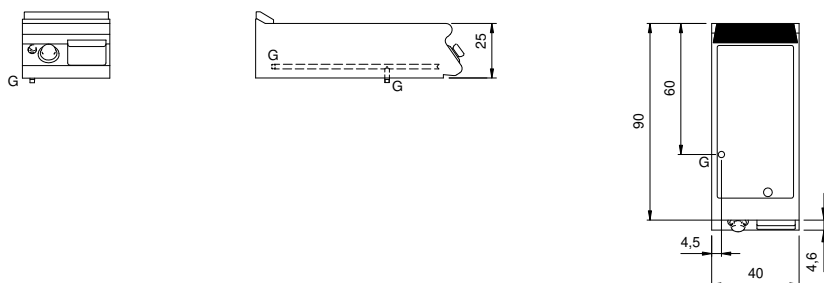
Modularità:	Top
Dimensioni (mm):	400x900x280
Potenza gas totale (Kcal/h):	9029
Potenza gas totale (kW):	10,5
Dimensione zona di cottura 1 (LxP 335x700 mm):	
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,101
Dimensioni imballo (mm):	480x1026x475
Peso lordo (kg):	49
Volume lordo (m3):	0,234

Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Materiale piastra :	Cromo lucido
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)

Fry top gas piastra liscia cromata modello top. 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. 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. Apparecchiatura dotata di quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 10,5 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"