

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/40FTG/CR/T

Cod: MP01374114010



Données techniques

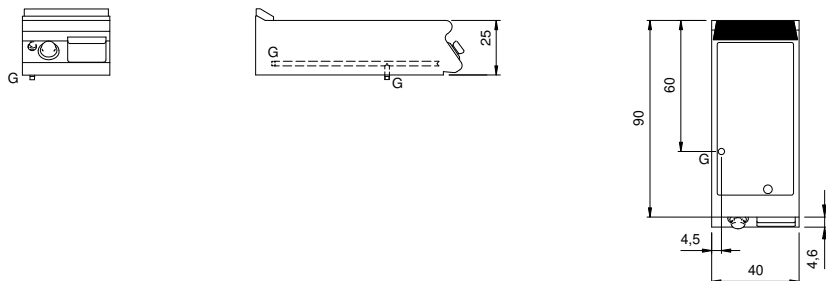
Modularité:	Top
Dimension (mm):	400x900x280
Total puissance gaz (Kcal/h):	9029
Total puissance gaz (kW):	10,5
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	335x700
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,101
Dimensions emballage (mm):	480x1026x475
Poids brut (kg):	49
Volume brut (m3):	0,234

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée polie
Finition plaque:	Nervurée
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	Plaque chromée polie
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés (option)
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Fry-top à gaz avec plaque rainurée chromée mod. top. Côtés, fond et dos réalisés en acier inox. Plan réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Prédéposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque baissée de 4 cm soudé hermétiquement. Plaque en acier chromée avec zone froide dans la partie frontale. 2 zones de cuisson indépendantes. Équipé de trou circulaire pour l'écoulement des graisses et tiroir amovible de récupération des graisses. Chauffage par brûleurs en acier Inox à flamme stabilisée avec brûleur pilote et thermocouple de sécurité. Alimentation du gaz moyennant soupape thermostatique. Allumeur piézo-électrique positionner dans le panneau de control. Boutons de commande à labyrinthe pour empêcher la pénétration de l'eau pendant les opération de nettoyage. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation gaz puissance totale 10,5 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"