



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 900

Modelo: R90/80GRLG/A Cód.: MP01454114005  
 Market: Países fuera de la Unión Europea

### Datos técnicos

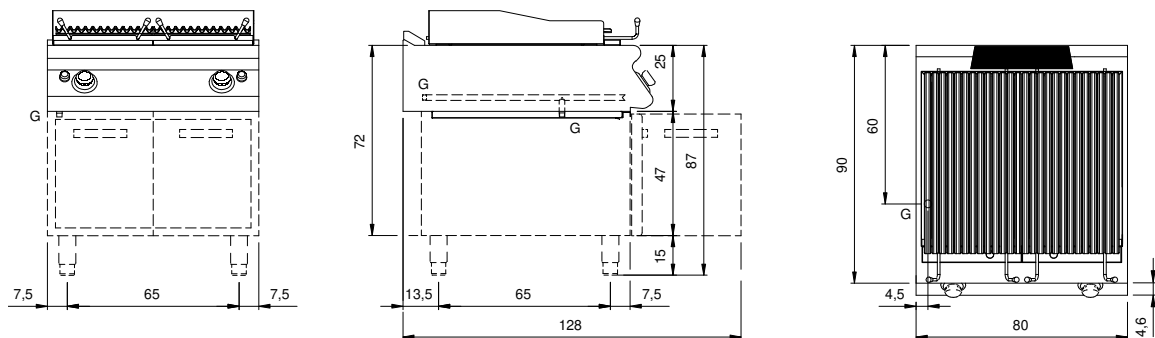
|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Modularidad:               | Sobre base abierta |
| Dimensiones (mm):          | xx                 |
| Dimensiones embalaje (mm): | 880x1026x1109      |
| Peso Bruto (kg):           | 115                |
| Volume brut (m3):          | 1,001              |

### Características

|                                            |                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Parrillas:                                 | En hierro fundido                                                            |
| Top:                                       | Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor                   |
| Pomos:                                     | Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5                            |
| Cajón recoge líquidos:                     | Desmontable y apto para lavavajillas                                         |
| Soporte de protección contra salpicaduras: | Colocado en tres lados                                                       |
| Kit Gas:                                   | Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20) |

Griglia gas a pietra lavica su vano aperto. 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 braciore, 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. Porte a battente stampate. Maniglie ergonomiche. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 19 kW.

## Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "