



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

## ROC 900

Modelo: R90/40AGG Cód.: MP01494114001  
 Market: Países fuera de la Unión Europea

### Datos técnicos

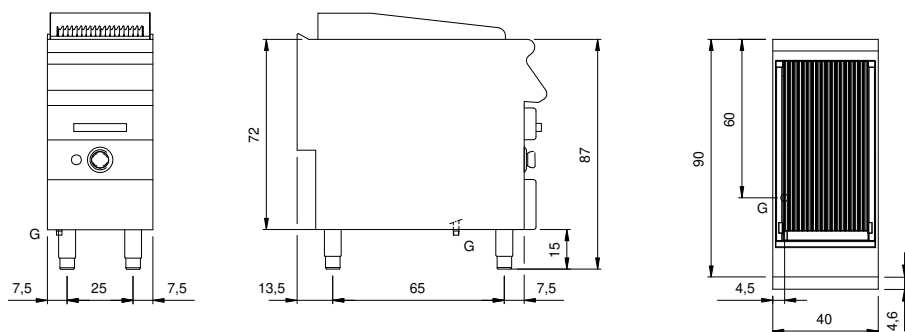
Modularidad:	Sobre base cerrada
Dimensiones (mm):	400x900x870
Potencia de gas total (Kcal/h):	9459
Potencia de gas total (kW):	11
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	n°2 981.095.00 (161x
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,313
Dimensiones embalaje (mm):	480x1026x1240
Peso Bruto (kg):	95
Volumen bruto (m3):	0,611

### Características

Quemadores:	En acero inoxidable
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)

Parrilla de gas a base de agua sobre compartimiento cerrado. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Predisposición para la unión de cabeza. Parrilla de cocción reversible de hierro fundido. Inclínada con elementos de contacto de 5 mm y ranurada para la salida de grasas de cocción, indicada para la cocción de carnes grasas. Horizontal, con elementos circulares, indicada para la cocción de pescados y verduras. Protección trasera y lateral contra salpicaduras. Canal frontal para la recogida de grasas extraíble. Debajo de los elementos de calentamiento hay un cajón para la recogida de grasas y la contención de agua. El calentamiento se realiza mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad. La temperatura de cocción se controla mediante un grifo de seguridad con termopar y quemador piloto. Encendido mediante encendedor piezoeléctrico. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Aparato equipado con patas regulables en altura de acero inoxidable. Grado de protección IPX5. Alimentación a gas, potencia total 11 kW.

## Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "