



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

Modello: R90/80AGG

Cod: MP01494114002

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

Dati Tecnici

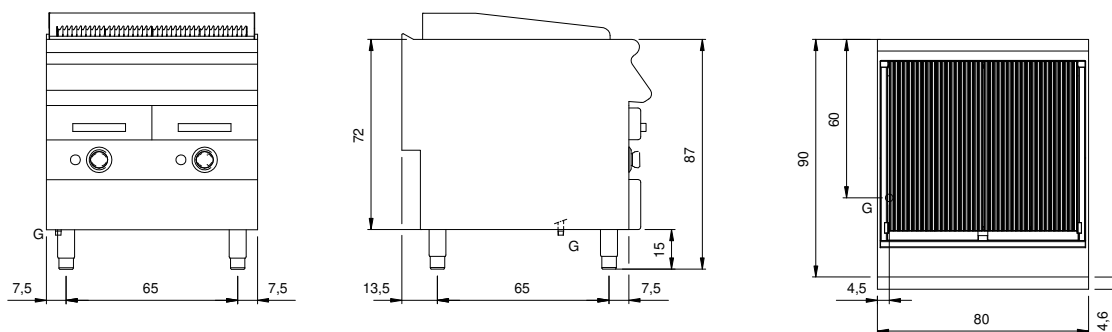
Modularità:	Su vano chiuso
Dimensioni (mm):	800x900x870
Potenza gas totale (Kcal/h):	18917
Potenza gas totale (kW):	22
Dimensione zona di cottura 1 (LxP n°2 981.096.00 (178,5x645) mm):	
Dimensione zona di cottura 2 (LxP n°2 981.096.00 (178,5x645) mm):	
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,626
Dimensioni imballo (mm):	880x1026x1274
Peso lordo (kg):	108,1
Volume lordo (m3):	1,150

Caratteristiche

Bruciatori:	In acciaio inox
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 ad acqua su vano chiuso. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Griglia di cottura reversibile in ghisa. Inclinata con elementi in contatto 5 mm e golosa per il deflusso dei grassi di cottura, indicata per la cottura delle carni grasse. Orizzontale, con elementi circolari, indicata per la cottura del pesce e delle verdure. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi e per il contenimento dell'acqua. 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 durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 22 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"