



Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/40AGEI

Cód.: MP01494124003

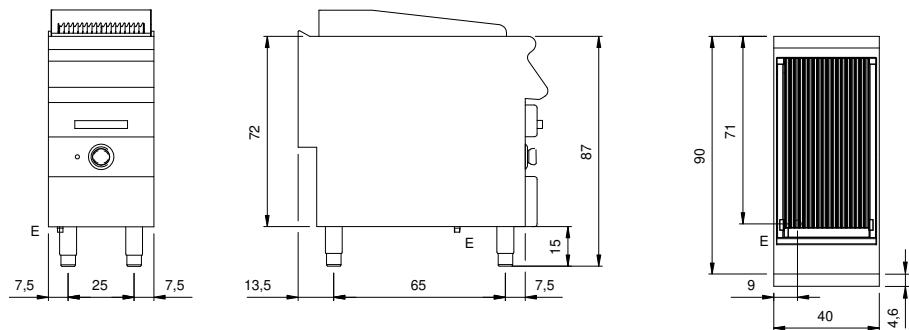
Datos técnicos

Modularidad:	Sobre base cerrada
Potencia eléctrica total (kW):	7,5
Dimensiones embalaje (mm):	480x1026x1240
Peso Bruto (kg):	69
Volumen bruto (m3):	0,611

Características

Parrillas:	En acero inoxidable
Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Calentamiento:	Resistencias blindadas
Cajón recoge líquidos:	Desmontable y apto para lavavajillas
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en tres lados

Parrilla eléctrica de agua en compartimiento cerrado. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Predisposición para la unión de cabeza. Parrilla de cocción reversible de acero inoxydable. Inclinada 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 resistencias blindadas Incoloy colocadas bajo la rejilla. La temperatura de cocción se controla mediante un termostato. Luz de señalización para indicar la activación del calentamiento. 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 eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 7,5 kW.

Diseño técnico

E: Alimentación eléctrica