



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 1100

Modello: R110/80AGGI

Cod: MP01495115002

Dati Tecnici

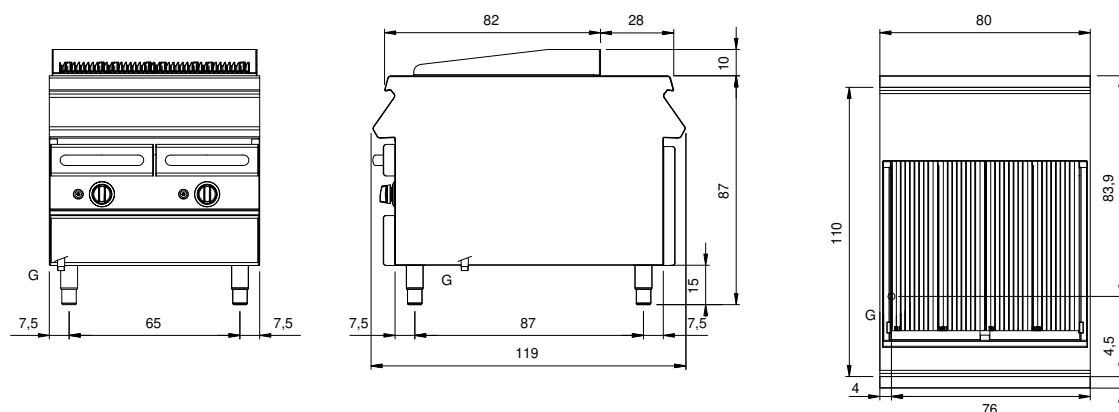
| | |
|---|----------------|
| Modularità: | Su vano chiuso |
| Dimensioni (mm): | 800x1100x870 |
| Potenza gas totale (Kcal/h): | 18917 |
| Potenza gas totale (kW): | 22 |
| Dimensione zona di cottura 1 (LxP n°2 981.096.00 (178,5x645) mm): | |
| Dimensione zona di cottura 2 (LxP n°2 981.096.00 (178,5x645) mm): | |
| Connessione gas: | 1/2" |
| Volume netto (m3): | 0,766 |
| Dimensioni imballo (mm): | 880x1272x1274 |
| Volume lordo (m3): | 1,426 |

Caratteristiche

| | |
|----------------------------|---|
| Griglie: | In acciaio inox |
| Piano: | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 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 tondino inox. 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. Base realizzata completamente in acciaio inox. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 22 kW. (Include: 4 x SE 110/80 GGACQ)

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"