



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

## ROC 1100

Modelo: R110/80AGEI

Cód.: MP01495125002

### Datos técnicos

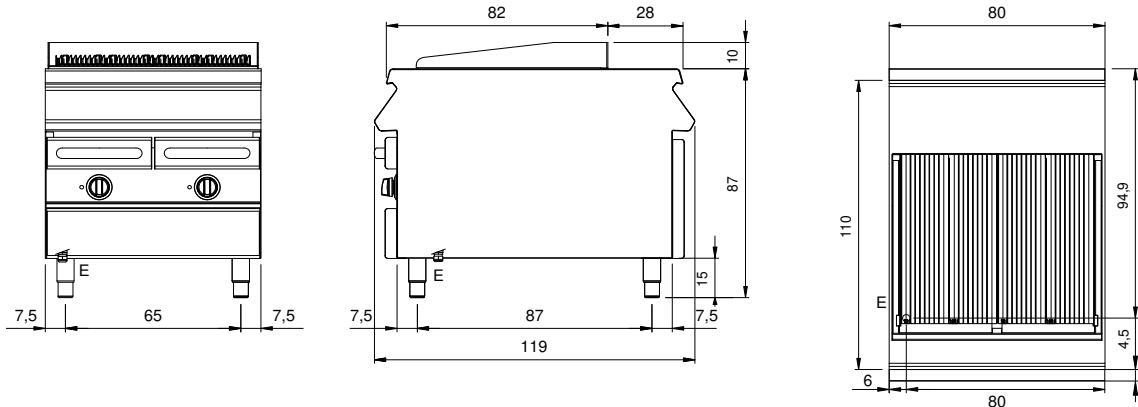
Modularidad:	Sobre base cerrada
Dimensiones (mm):	800x1100x870
Potencia eléctrica total (kW):	15
Dimensiones zona de cocción 1	nº2 981.096.00 (178, (LxP mm):
Dimensiones zona de cocción 2	nº2 981.096.00 (178, (LxP mm):
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	23
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G4
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,766
Dimensiones embalaje (mm):	880x1272x1274
Volumen bruto (m3):	1,426

### Características

Parrillas:	En acero inoxidable
Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 2 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

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 inoxidable. 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. Dos zonas de cocción independientes. 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. Base fabricada totalmente en acero inoxidable. Aparato equipado con patas regulables en altura de acero inoxidable. Grado de protección IPX5. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 kW. (Incluye: 4 x SE 110/80 GGACQ)

### Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica