



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 900

Modèle: R90/80AGGI

Cod: MP01494114004

### Données techniques

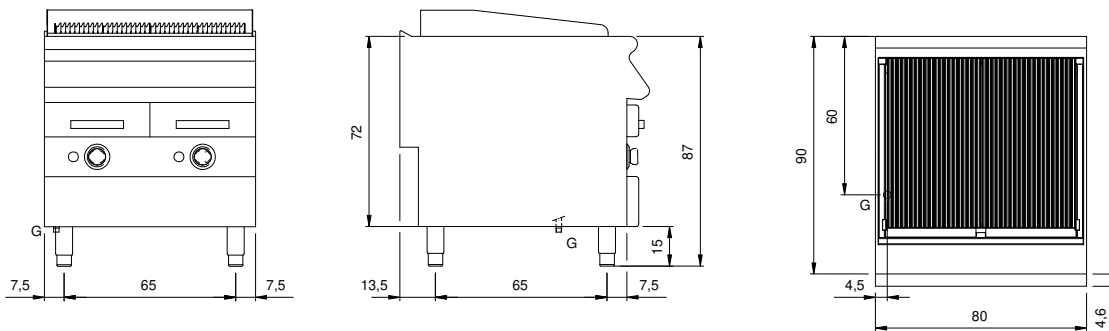
Modularité:	Sur placard fermé
Total puissance gaz (Kcal/h):	18917
Total puissance gaz (kW):	22
Dimensions emballage (mm):	880x1026x1274
Poids brut (kg):	108
Volume brut (m3):	1,150

### Caractéristiques

Brûleurs:	En acier inox
Grilles:	En acier inox
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Tiroir de collecte des liquides:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur trois côtés
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

«Acqua» grille à gaz sur placard fermé. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Grille de cuisson réversibles en acier inox. Incliné avec des éléments de contact 5 mm et gourmand pour l'écoulement des graisses de cuisson, convenant pour la cuisson des viandes grasses. Horizontal, avec des éléments circulaires, adapté pour la cuisson du poisson et légumes. Avec conduit devant pour la récupération des graisses. Sous les éléments chauffants, il est placé un tiroir de collecte des graisses et à contenir de l'eau. Protections anti-éclaboussures sur 3 côtés. Chauffage par brûleurs à flamme stabilisée en acier inox avec brûleur veilleuse et thermocouple de sécurité. La température de cuisson est contrôlée par un robinet de sécurité avec thermocouple et veilleuse. Allumage piézo-électrique. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, Puissance totale 11 kW.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"