



Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 900

**Model:** R90/80AGEI

**Cod:** MP01494124004

### Technical data

---

<b>Modularity:</b>	On closed cabinet
<b>Total electric power (kW):</b>	15
<b>Packing dimensions (mm):</b>	880x1026x1274
<b>Gross weight (kg):</b>	112
<b>Gross volume (m3):</b>	1,150

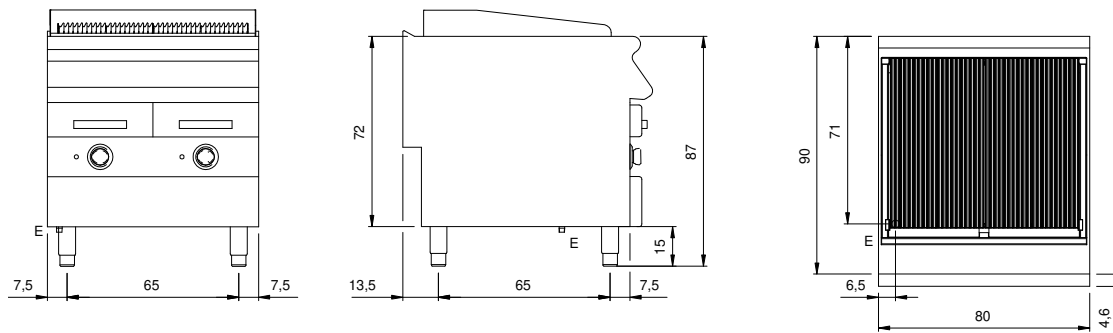
### Features

---

<b>Grill:</b>	In stainless steel
<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
<b>Knobs:</b>	Made of aluminum with IPX5 water protection
<b>Heating:</b>	Armoured heating elements
<b>Liquid collection container:</b>	Removable and dishwasher safe
<b>Upright Splash guard:</b>	On three sides

Griglia elettrica 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 resistenze corazzate Incoloy ubicate sotto la griglia. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di termostato. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento. 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 elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 kW.

## Technical draw



E: Electric power