



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 1100

Modello: R110/80AGG**Cod:** MP01495115001**Market:** Prodotto destinato al mercato extra

Europa

Dati Tecnici

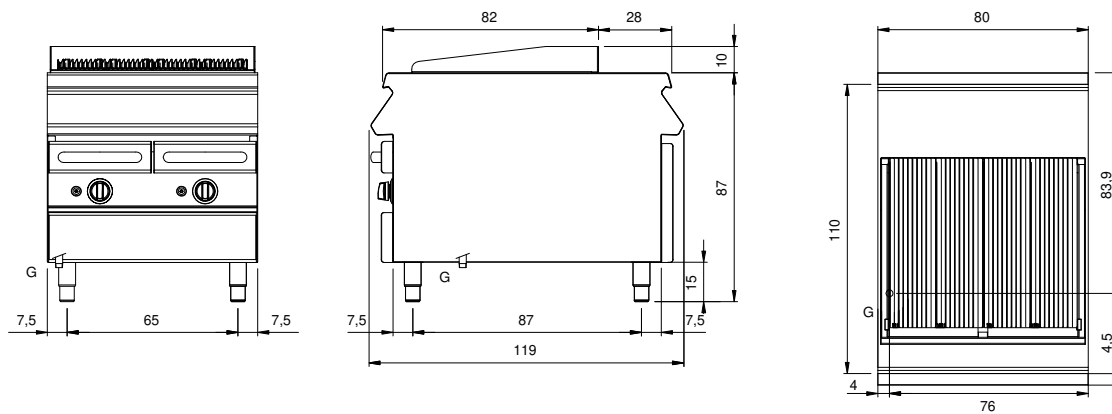
Modularità:	Su vano chiuso
Dimensioni (mm):	800x1100x870
Potenza gas totale (Kcal/h):	18917
Potenza gas totale (kW):	22
Dimensione zona di cottura 1 (LxP n°2 981.096.00 (178, mm):	
Dimensione zona di cottura 2 (LxP n°2 981.096.00 (178, mm):	
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,766
Dimensioni imballo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

Caratteristiche

Griglie:	In ghisa
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 ghisa. 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 IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 22 kW. (Include: 4 x SE 110/80 GGACQ)

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"