



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 1100

Modelo: R110/80AGGI

Cód.: MP01495115002

### Datos técnicos

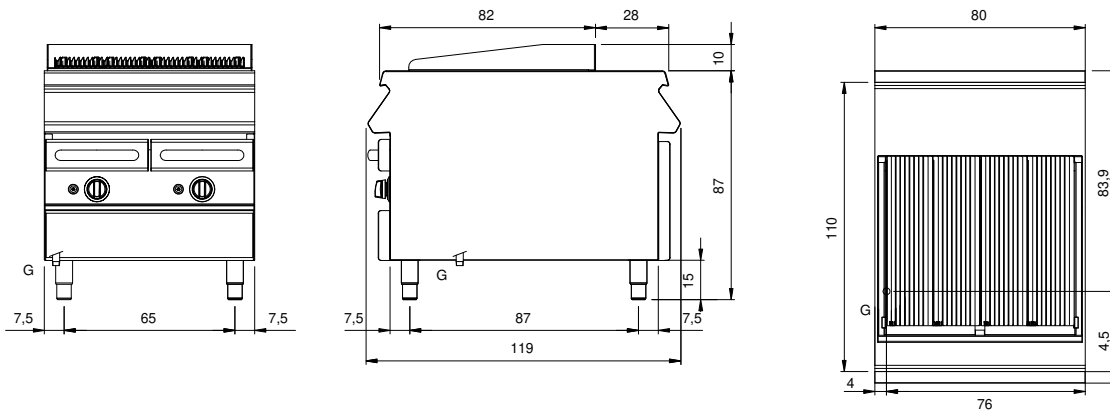
Modularidad:	Sobre base cerrada
Dimensiones (mm):	800x1100x870
Potencia de gas total (Kcal/h):	18917
Potencia de gas total (kW):	22
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	n°2 981.096.00 (178,
Dimensiones zona de cocción 2 (LxP mm):	n°2 981.096.00 (178,
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,766
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
Kit Gas:	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

Parrilla de gas a base de agua sobre compartimiento cerrado. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera 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 quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad. La temperatura de cocción se controla mediante un grifo de seguridad con termopar y quemador piloto. Encendido mediante encendedor piezoeléctrico. 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 IPX4. Alimentación a gas, potencia total 22 kW. (Incluye: 4 x SE 110/80 GGACQ)

**Diseño técnico**



G: Conexión de gas de 1/2 "