



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 1100

Modèle: R110/80AGGI

Cod: MP01495115002

Données techniques

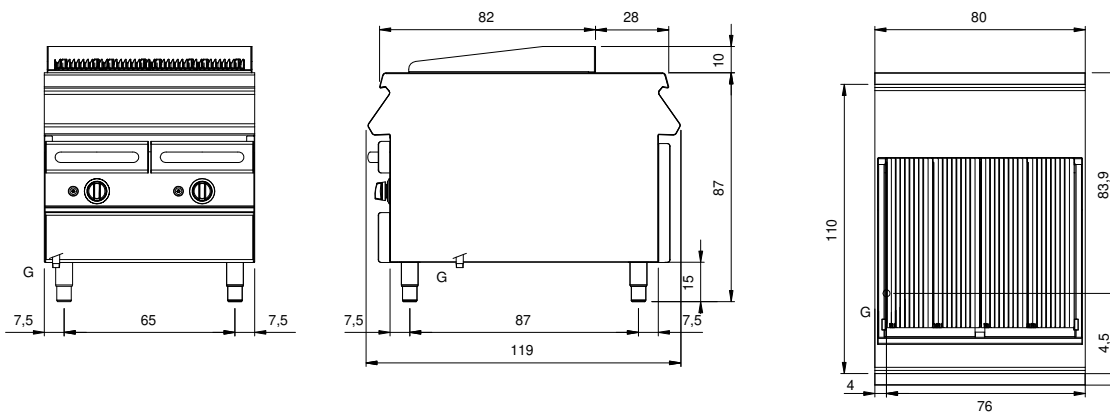
Modularité:	Sur placard fermé
Dimension (mm):	800x1100x870
Total puissance gaz (Kcal/h):	18917
Total puissance gaz (kW):	22
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	n°2 981.096.00 (178,
Dimensions de zone de cuisson 2 (LxP mm):	n°2 981.096.00 (178,
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,766
Dimensions emballage (mm):	880x1272x1274
Volumen bruto (m3):	1,426

Caractéristiques

Grilles:	En acier inox
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
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)

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 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 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)

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"