



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

Modello: R90/80PGD/50

Cod: MP01534114001

Dati Tecnici

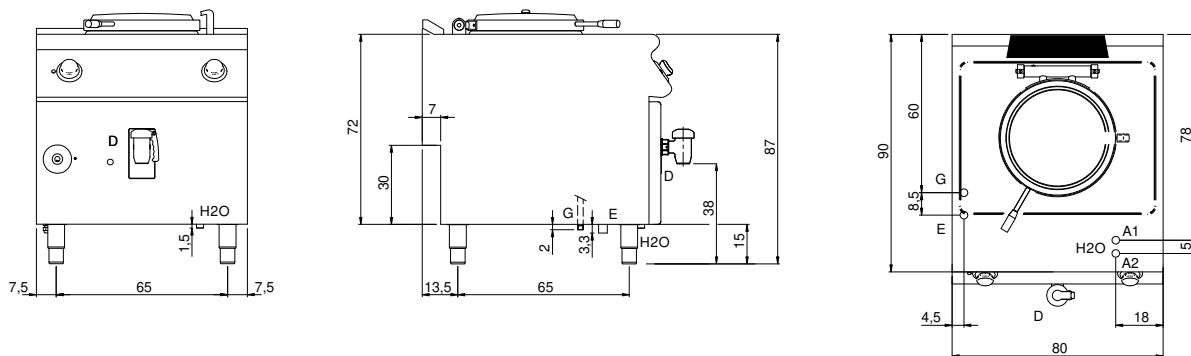
| | |
|--|---------------------|
| Modularità: | Su vano chiuso |
| Dimensioni (mm): | 800x900x870 |
| Potenza elettrica totale (kW): | 0,1 |
| Potenza gas totale (Kcal/h): | 9029 |
| Potenza gas totale (kW): | 10,5 |
| Numero vasche: | 1 |
| Litri vasca 1: | 50 |
| Dimensione vasca 1 (mm): | Ø396x445 |
| Connessione gas: | 1/2" |
| Tensione (V): | 220-240 |
| Elettricità (A): | 0,5 |
| Fasi: | 1 |
| Sezione cavo (mmq): | 3G1 |
| Frequenza (Hz): | 50 |
| Dimensione connessione acqua calda (pollici): | 3/4" |
| Temperatura acqua calda (°C): | 40 |
| Pressione acqua calda (bar): | Pressione Max 5 bar |
| Dimensione connessione acqua fredda (pollici): | 3/4" |
| Pressione acqua calda (bar): | Pressione Max 5 bar |
| Dimensione scarico (pollici): | 1 1/2" |
| Volume netto (m3): | 0,626 |
| Dimensioni imballo (mm): | 880x1272x1274 |
| Peso lordo (kg): | 170 |
| Volume lordo (m3): | 1,426 |

Caratteristiche

| | |
|--------------------------|---|
| Piano: | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm |
| Tipologia riscaldamento: | Diretto |
| Manopole: | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 |
| Carico acqua: | Con elettrovalvola |
| Kit Gas: | Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale) |

Pentola gas riscaldamento diretto 50 litri. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 stampato e dotato di vaso. Predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata. Vasca di cottura con fondo in AISI 316 e pareti in AISI 304. Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglia atermica. Struttura portante in acciaio inox. Isolamento termico garantito da pannelli di grosso spessore. Immissione acqua in vasca (calda e fredda) tramite elettrovalvola e canna di erogazione orientabile. Foro scarico vasca con filtro estraibile. Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato con maniglia isolante. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori tubolari, ad alto rendimento. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di rubinetto di sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota. Accensione tramite dispositivo piezoelettrico. 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 IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 10,5 kW. Alimentazione elettrica VAC 230 1N 50 Hz - 0,3 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica

H2O: Carico acqua 3/4"

A1: Carico acqua calda

A2: Carico acqua fredda

D: Scarico acqua

D1: Scarico acqua intercapedine