



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

## ROC 900

**Model:** R90/80PGI/100

**Cod:** MP01534114005

### Technical data

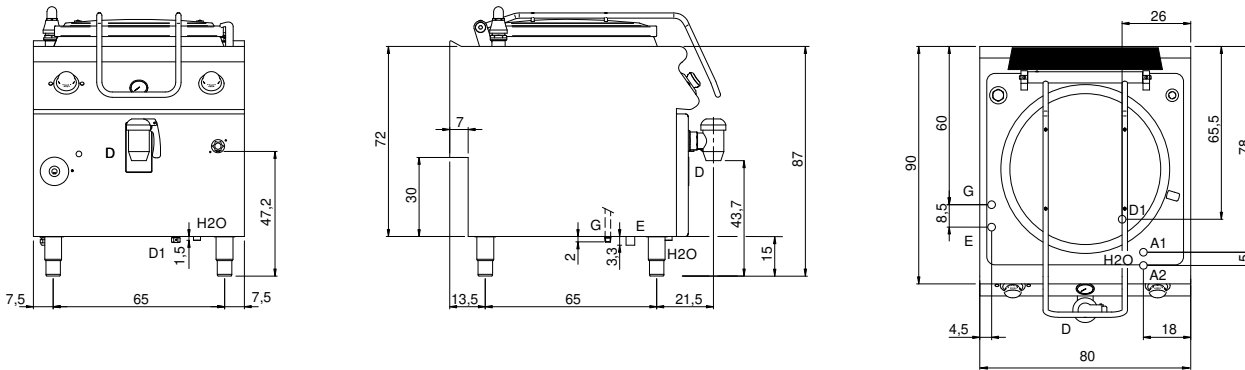
<b>Modularity:</b>	On closed cabinet
<b>Dimension (mm):</b>	800x900x870
<b>Total electric power (kW):</b>	0,3
<b>Total gas power (Kcal/h):</b>	18057
<b>Total gas power (kW):</b>	21
<b>Nr. Wells:</b>	1
<b>Well litres 1:</b>	100
<b>Well dimensions 1 (mm):</b>	Ø596x405
<b>Gas connection:</b>	1/2"
<b>Electric power (V):</b>	220-240
<b>Ampere (A):</b>	1,5
<b>Phases:</b>	1
<b>Cable section (mmq):</b>	3G1
<b>Frequency (Hz):</b>	50
<b>Hot water inflow :</b>	3/4"
<b>Hot water temperature (°C):</b>	40
<b>Hot water pressure (bar):</b>	Max pressure 5 bar
<b>Cold water inflow:</b>	3/4"
<b>Cold water pressure (bar):</b>	Max pressure 5 bar
<b>Drain size:</b>	2"
<b>Net volume (m3):</b>	0,626
<b>Packing dimensions (mm):</b>	880x1272x1274
<b>Gross weight (kg):</b>	166,5
<b>Gross volume (m3):</b>	1,426

### Features

<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
<b>Type of heating:</b>	Indirect
<b>Knobs:</b>	Made of aluminum with IPX5 water protection
<b>Water inflow:</b>	With solenoid valve
<b>Kit Gas:</b>	Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)

Pentola gas riscaldamento indiretto 100 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 tramite elettrovalvola (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile. Foro scarico vasca con filtro estraibile. Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato con maniglia isolante. Intercapedine in AISI 304. Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza, manometro a lettura analogica. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori ad alto rendimento, in acciaio inox. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di rubinetto di sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota. Accensione tramite dispositivo piezoelettrico. Controllo livello acqua intercapedine mediante rubinetti di livello. 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 a gas potenza totale 21 kW. Alimentazione elettrica VAC 230 1N 50 Hz - 0,3 kW.

## Technical draw



**G:** Gas connection 1/2"

**E:** Electric power

**H2O:** Water inflow 3/4"

**A1:** Hot water inflow

**A2:** Cold water inflow

**D:** Drain for water