



Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/80PGI/100

Cód.: MP01534114005

Datos técnicos

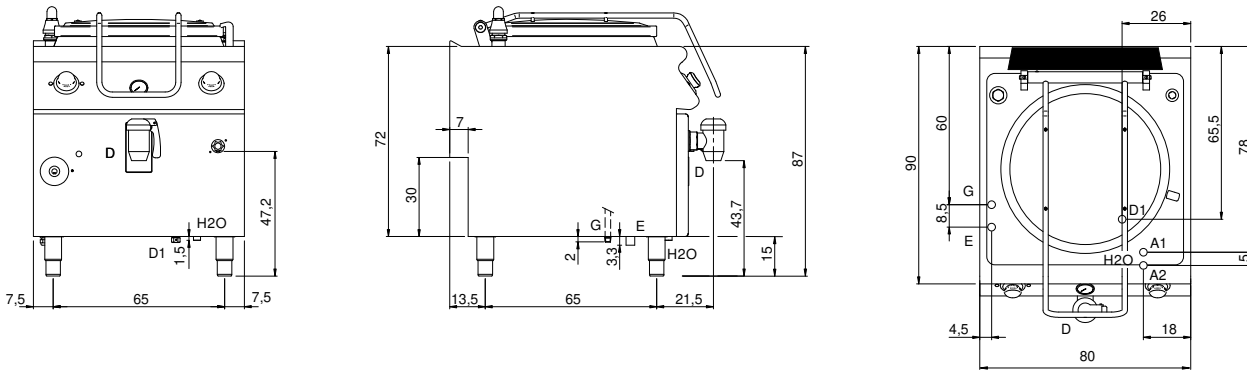
Modularidad:	Sobre base cerrada
Dimensiones (mm):	800x900x870
Potencia eléctrica total (kW):	0,3
Potencia de gas total (Kcal/h):	18057
Potencia de gas total (kW):	21
Nr. Cubas:	1
Litros cuba 1:	100
Dimensiones cuba 1 (mm):	Ø596x405
Conexión de gas:	1/2"
Carga (V):	220-240
Amperio (A):	1,5
Fases:	1
Sección del cable (mmq):	3G1
Frecuencia (Hz):	50
Carga de agua caliente:	3/4"
Temperatura del agua caliente (°C):	40
Presión de agua caliente (bar):	Presión máxima 5 bar
Carga de agua fría:	3/4"
Presión de agua fría (bar):	Presión máxima 5 bar
Descarga de agua:	2"
Volumen neto (m3):	0,626
Dimensiones embalaje (mm):	880x1272x1274
Peso Bruto (kg):	166,5
Volumen bruto (m3):	1,426

Características

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Calentamiento:	Indirecto
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Carga de agua:	Con elettrovalvola
Kit Gas:	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

Marmita a gas calentamiento indirecto 100 litros. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10 ranurada con depósito. Predisposición para la unión de cabeza. Humero trasero de hierro fundido esmaltado. Depósito de cocción con fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304. Tapa equilibrada de AISI 304 con manija atérmica. Estructura portante de acero inoxidable. Aislamiento térmico garantizado por paneles gruesos. Entrada de agua en el depósito a través de electroválvula (agua fría/caliente) y tubo de suministro orientable. Orificio de descarga depósito con filtro extraíble. Grifo de descarga frontal de latón cromado con manija aislante. Doble fondo de AISI 304. Control de la presión en doble fondo mediante válvula de seguridad, manómetro con lectura analógica. El calentamiento se realiza mediante quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento. La temperatura de cocción se controla mediante un grifo de seguridad con termopar y quemador piloto. Encendido por dispositivo piezoeléctrico. Control del nivel de agua doble fondo mediante grifos de nivel. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Aparato equipado con patas regulables en altura de acero inoxidable. Grado de protección IPX5. Alimentación a gas, potencia total 21 kW. Alimentación eléctrica VAC 230 1N 50 Hz - 0,3 kW.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "

E: Alimentación eléctrica

H2O: Carga de agua 3/4"

A1: Carga de agua caliente

A2: Carga de agua fría

D: Descarga de agua