



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

Modello: R90/40AGGI

Cod: MP01494114003

Dati Tecnici

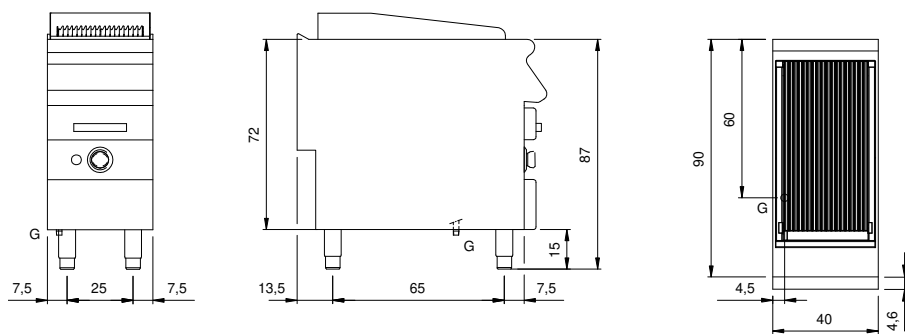
Modularità:	Su vano chiuso
Potenza gas totale (Kcal/h):	9459
Potenza gas totale (kW):	11
Dimensioni imballo (mm):	480x1026x1240
Peso lordo (kg):	72
Volume lordo (m3):	0,611

Caratteristiche

Bruciatori:	In acciaio inox
Griglie:	In acciaio inox
Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Alzatine paraspruzzi:	Poste su tre lati
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

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. 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. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 11 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"