



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 1100

Modèle: R110/80AGGI

Cod: MP01495115002

### Données techniques

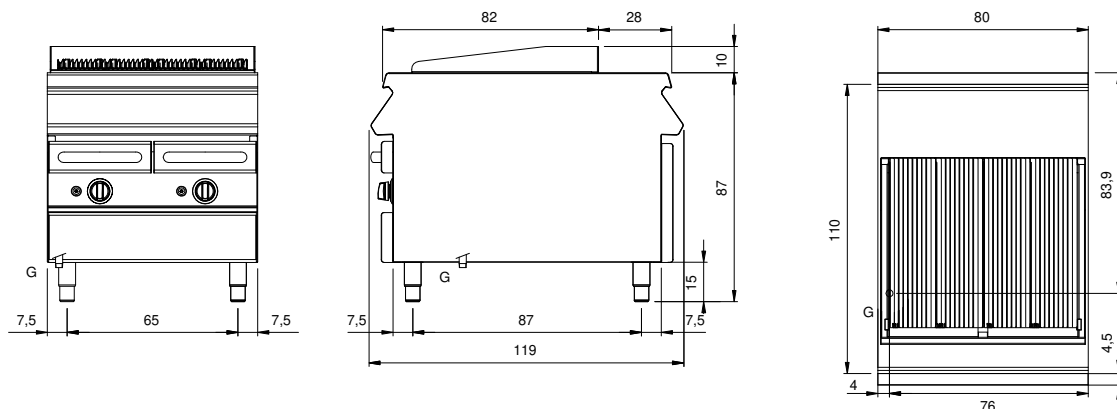
|                                           |                      |
|-------------------------------------------|----------------------|
| Modularité:                               | Sur placard fermé    |
| Dimension (mm):                           | 800x1100x870         |
| Total puissance gaz (Kcal/h):             | 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        |
| Volume brut (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) |

«Acqua» grille à gaz sur placard fermé. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Grille de cuisson réversibles en acier inox. Incliné avec des éléments de contact 5 mm et gourmand pour l'écoulement des graisses de cuisson, convenant pour la cuisson des viandes grasses. Horizontal, avec des éléments circulaires, adapté pour la cuisson du poisson et légumes. Avec conduit devant pour la récupération des graisses. Sous les éléments chauffants, il est placé un tiroir de collecte des graisses et à contenir de l'eau. Protections anti-éclaboussures sur 3 côtés. Chauffage par brûleurs à flamme stabilisée en acier inox avec brûleur veilleuse et thermocouple de sécurité. La température de cuisson est contrôlée par un robinet de sécurité avec thermocouple et veilleuse. Allumage piézo-électrique. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, Puissance totale 22 kW.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"