modular

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 1100

Modèle: R110/100CFGB **Cod:** MP01035115050

Données techniques

Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	1000x1100x870
Dimensions du four (mm):	540x1015x310
Total puissance gaz (Kcal/h):	30955
Total puissance gaz (kW):	36
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	10
Gamme température du four (°C):	95-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,766
Dimensions emballage (mm):	1280x1272x1274
Poids brut (kg):	125,4
Puissance du brûleur 1 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 2 (kW):	7,5
Puissance du brûleur 3 (kW):	7,5
Puissance du brûleur 4 (kW):	5,5
Volume brut (m3):	2,074

Caractéristiques

Brûleurs:	Brûleurs à couronne simple et double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton
Grilles:	Pour brûleur unique en fonte ou en acier inox (en option), lavables au lave-vaisselle
Plan de travail:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con bacinelle in acciaio inox
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Poignées:	Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques
Grille d'évacuation:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

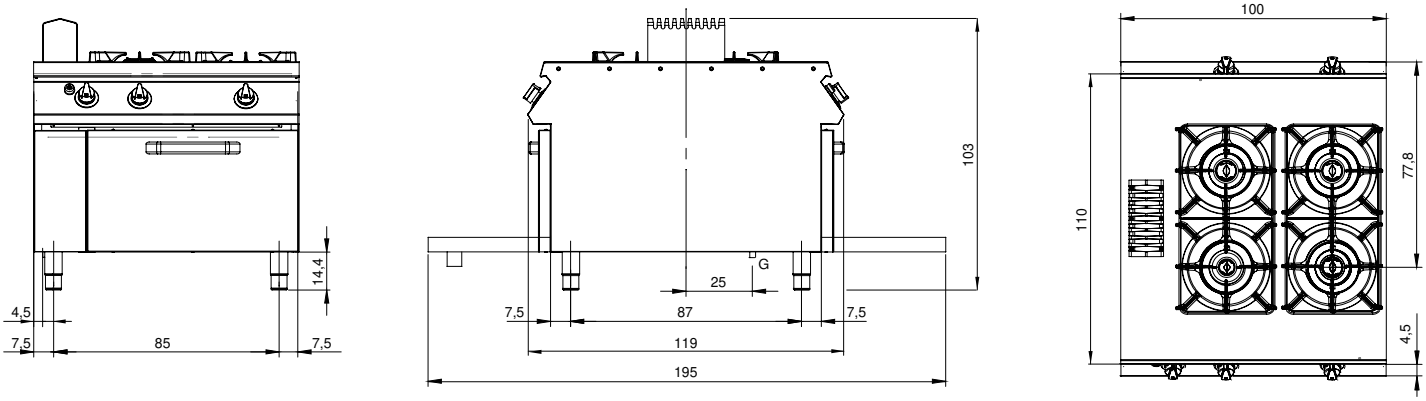
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cuisinière à gaz bac émaillés, 4 brûleurs, four à gaz

Cuisinière à gaz, 4 feux avec four à gaz statique. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est embouti et réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Alimentation du gaz par robinet avec valve de sécurité, thermocouple et veilleuse pour l'allumage automatique des brûleurs. Plan avec angles arrondis hygiéniques doté de grilles en fonte émaillées de grande épaisseur, anti-acide. Plan de cuisson doté de brûleurs rapides en fonte/laiton à haute puissance avec bacs en acier inox amovibles pour le nettoyage. 2 brûleurs de 7.5 kW et 2 brûleur de 5.5 kW. Four à gaz GN 2/1 avec valve thermostatique pour le réglage de la température de 50° à 300° C. Brûleur à flamme stabilisée avec allumage piézo-électrique, complet de veilleuse et thermocouple de sécurité. Chambre de cuisson en acier inox. Contre-porte four en acier inox avec étanchéité à labyrinthe. Puissance four 10 kW. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 36 Kw.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.