



Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

ROC 1100

Modello: R110/100CFGE

Cod: MP01035135001

Dati Tecnici

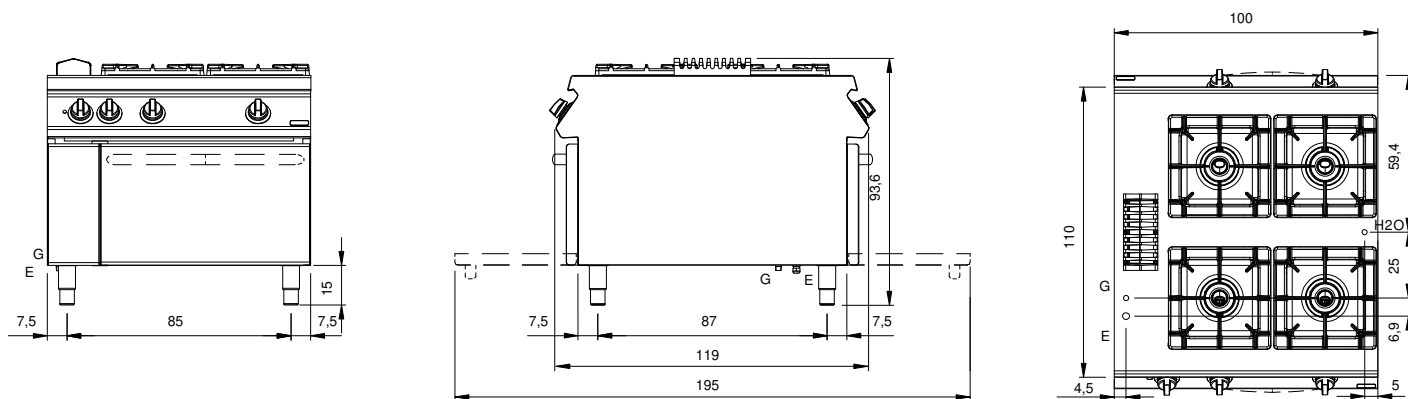
Modularità:	Forno elettrico
Dimensioni (mm):	1000x1100x870
Dimensione forno (mm):	540x1015x310
Potenza elettrica totale (kW):	9
Potenza gas totale (Kcal/h):	30955
Potenza gas totale (kW):	36
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	9
Range temperatura forno (°C):	50-300
Volume netto (m3):	0,957
Dimensioni imballo (mm):	1300x1300x1300
Peso lordo (kg):	125,4
Potenza fuoco 1 (kW):	6
Potenza fuoco 2 (kW):	10
Potenza fuoco 3 (kW):	10
Potenza fuoco 4 (kW):	10
Volume lordo (m3):	2,074

Caratteristiche

Bruciatori:	Mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
Griglie:	Per singolo fuoco in ghisa o in acciaio inox (optional) lavabili in lavastoviglie
Piano:	Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Maniglie:	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
Camino:	Realizzati in acciaio inox AISI 304
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Cucina gas 4 fuochi su forno elettrico statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; predisposizione per l'unione di testa. Camino in acciaio inox. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Piano con angoli raggiati igienici dotato di griglie in ghisa smaltate di elevato spessore resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di quattro bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.3 bruciatori da 10 kW e nr.1 bruciatore da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 kW). Forno elettrico. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Regolazione della temperatura, tramite termostato, da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare corretto funzionamento del forno. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 9 kW. 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. Porta con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX5. Potenza gas totale 36 Kw. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 9 Kw.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica