modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 1100

Modèle: R110/100CFGEB **Cod:** MP01035135050

Données techniques

Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	1000x1100x870
Dimensions du four (mm):	555x1015x255
Total puissance électrique (kW):	9
Total puissance gaz (Kcal/h):	22356
Total puissance gaz (kW):	26
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	9
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	14
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,957
Dimensions emballage (mm):	1280x1272x1274
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)

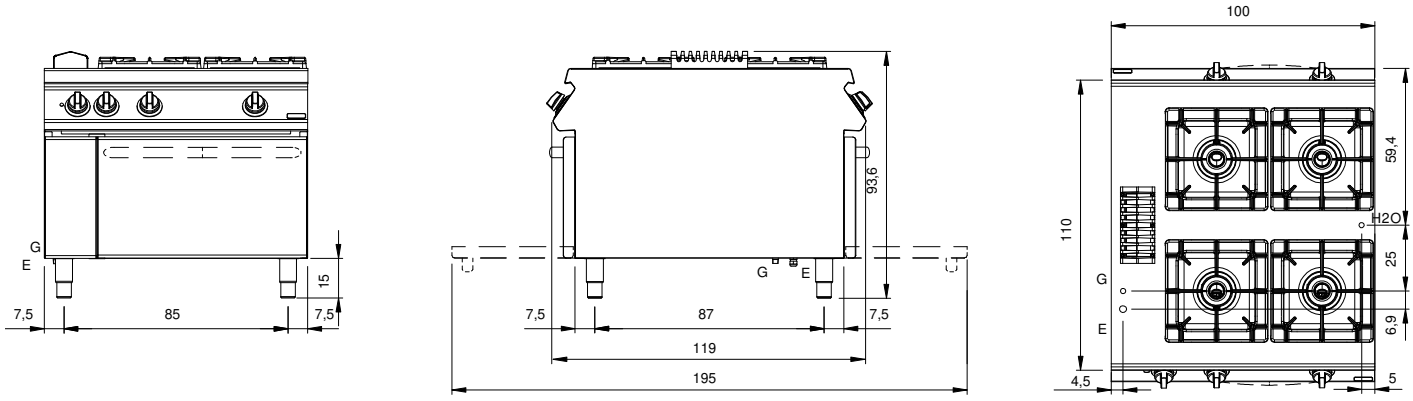
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

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

Cuisinière à gaz, 4 feux avec four electrique statique et bacs émaillés. 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 émaillé amovibles pour le nettoyage. 2 brûleurs de 7.5 kW et 2 brûleur de 5.5 kW. Chauffage au moyen de résistances supérieure et inférieure avec régulation indépendante. Régulation de température par thermostat de 50 ° C à 300 ° C Thermostat de sécurité. Témoin lumineux pour indiquer le bon fonctionnement du four. Chambre de cuisson en acier inox. Contre-porte four en acier inox avec étanchéité à labyrinthe. Puissance four 9 kW. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 26 Kw. Alimentazione Electrique, puissance total 9 kW VAC 400V/3N/50-60Hz

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique

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.