



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 1100

Modello: R110/100TPFG

Cod: MP01055115003

Dati Tecnici

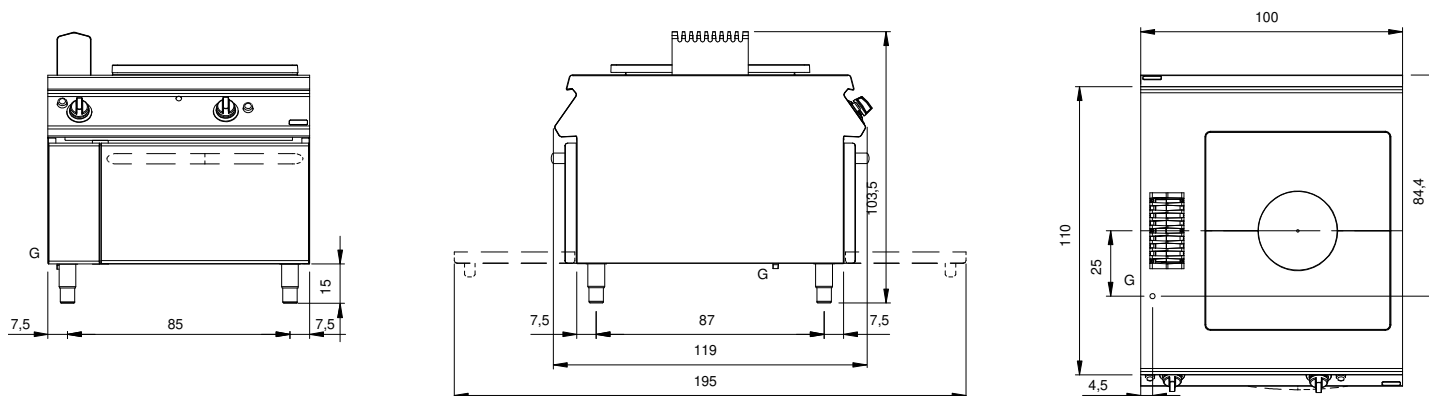
Modularità:	Forno a gas
Dimensioni (mm):	1000x1100x870
Dimensione forno (mm):	540x1015x310
Potenza gas totale (Kcal/h):	18917
Potenza gas totale (kW):	22
Potenza tuttapietra gas (kW):	12
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	10
Range temperatura forno (°C):	95-300
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,957
Dimensioni imballo (mm):	1280x1272x1274
Peso lordo (kg):	223
Volume lordo (m3):	2,074

Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Camino:	Realizzati in acciaio inox AISI 304
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Cucina tuttapietra gas con forno a gas statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino in acciaio inox; predisposizione per l'unione di testa. Piastra radiante in ghisa caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 12 kW. L'erogazione del gas avviene mediante rubinetto in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica del bruciatore. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni piastra 760x710. Forno a gas con valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 50° C a 300 °C. Bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 10 kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 22 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"