



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

**ROC 1100**

Modello: R110/40PCG/A

Cod: MP01015115001

**Dati Tecnici**

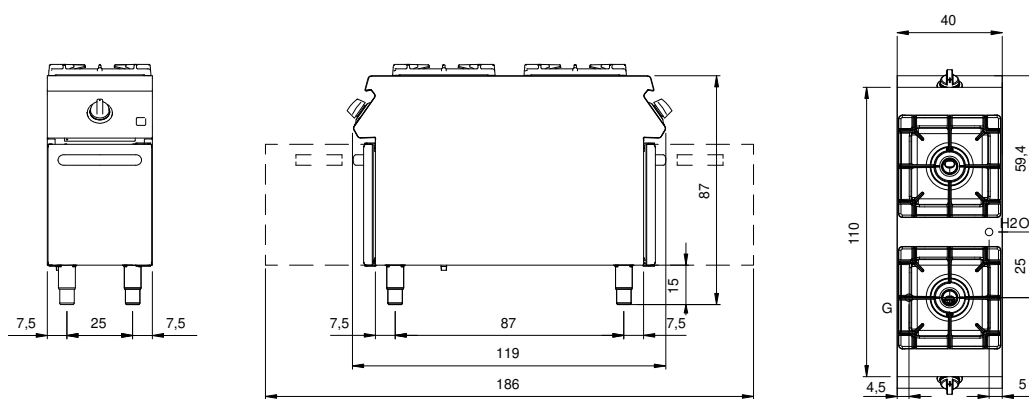
Modularità:	Su vano aperto
Dimensioni (mm):	400x1100x870
Potenza gas totale (Kcal/h):	13758
Potenza gas totale (kW):	16
Volume netto (m3):	0,383
Dimensioni imballo (mm):	480x1272x1240
Peso lordo (kg):	75
Potenza fuoco 1 (kW):	6
Potenza fuoco 2 (kW):	10
Volume lordo (m3):	0,757

**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
Camino:	Realizzati in acciaio inox AISI 304
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Piano di cottura a gas 2 fuochi su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; predisposizione per l'unione di testa. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Piano con angoli raggianti igienici dotato di griglie in ghisa smaltate di elevato spessore e resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di due bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.1 bruciatore da 10 kW e nr.1 bruciatore da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 kW). Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comandi durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 16 kW.

### Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"