



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

ROC 1100

Modello: R110/100CFGB

Cod: MP01035115050

Dati Tecnici

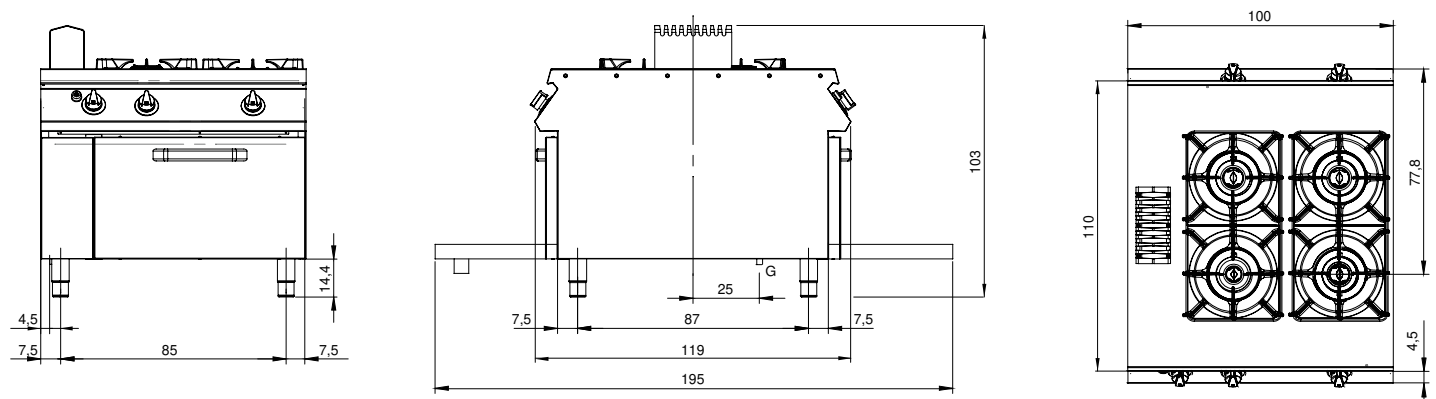
Modularità:	Forno a gas
Dimensioni (mm):	1000x1100x870
Dimensione forno (mm):	540x1015x310
Potenza gas totale (Kcal/h):	30955
Potenza gas totale (kW):	36
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	10
Range temperatura forno (°C):	95-300
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,766
Dimensioni imballo (mm):	1280x1272x1274
Peso lordo (kg):	125,4
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	7,5
Potenza fuoco 3 (kW):	7,5
Potenza fuoco 4 (kW):	5,5
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:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con bacinelle in acciaio inox
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 a gas statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con predisposizione per l'unione di testa. Camino laterale in acciaio inox. 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 bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio inox estraibili per la pulizia. Nr.2 bruciatori da 7.5 kW e nr.2 bruciatori da 5.5 kW. Forno a gas GN 2/1 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 previste su entrambi i lati. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porta a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 36 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"