



Cliente
Cantidad
Proyecto
Posición

ROC 1100

Modelo:
R110/100CFGE
Cód.:
MP01035135001

Datos técnicos

Modularidad:
Horno eléctrico
Dimensiones (mm):
1000x1100x870
Tamaño del horno (mm):
540x1015x310
Potencia eléctrica total (kW):
9
Potencia de gas total (Kcal/h):
30955
Potencia de gas total (kW):
36
Tipo de horno:
horno estático
Potencia de horno (kW):
9
Rangos de temperatura de horno (°C):
50-300
Volumen neto (m3):
0,957
Dimensiones embalaje (mm):
1280x1272x1274
Peso Bruto (kg):
125,4
Potencia del quemador 1 (kW):
6
Potencia del quemador 2 (kW):
10
Potencia del quemador 3 (kW):
10
Potencia del quemador 4 (kW):
10
Volume brut (m3):
2,074

Características

Quemadores:
Quemadores de hierro fundido de corona simple y doble con tapa de quemador de latón
Parrillas:

Para quemador simple en hierro fundido en acero inoxidable (opcional) apto para lavavajillas

Top:

Cuba estampada de acero inoxidable AISI 304 2 mm de espesor

Pomos:

Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5

Tiradores:

Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas

Chimenea:

Fabricado en acero inoxidable AISI 304

Kit Gas:

Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural 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 previously or subsequently sold.

Modular Professional S.r.l. Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268
modular@modular.it

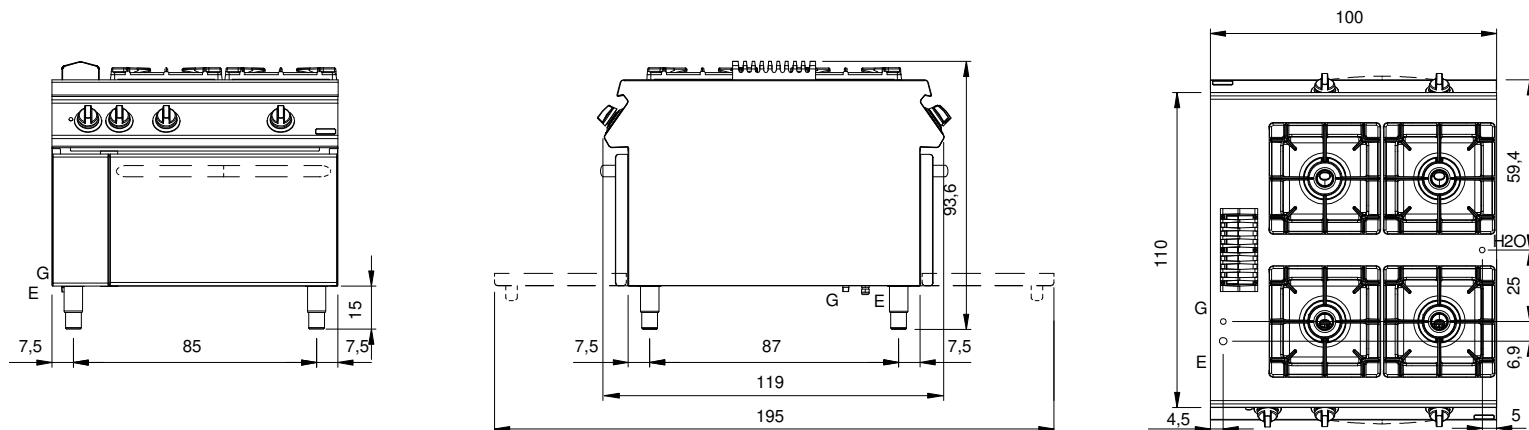
modular.it

modular

Cocina a gas plano prensado, 4 quemadores, horno eléctrico

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.

Diseño técnico



G:
Conexión de gas de 1/2 "

E:
Alimentación eléctrica

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 previously or subsequently sold.

Modular Professional S.r.l. Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268
modular@modular.it

modular.it