



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 1100

Modèle: R110/100CFGE

Cod: MP01035135001

Données techniques

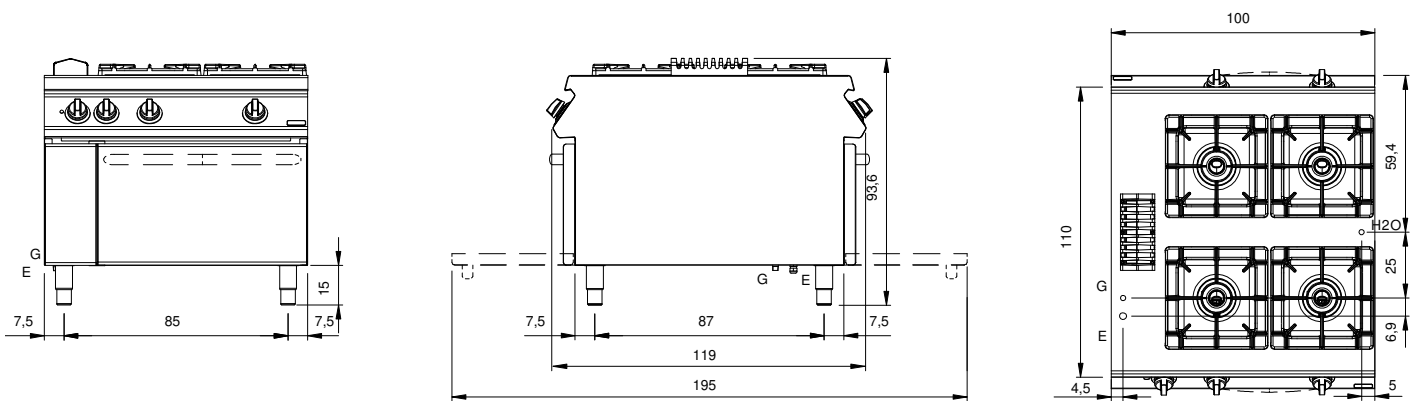
Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	1000x1100x870
Dimensions du four (mm):	540x1015x310
Total puissance électrique (kW):	9
Total puissance gaz (Kcal/h):	30955
Total puissance gaz (kW):	36
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	9
Gamme température du four (°C):	50-300
Volume net (m3):	0,957
Dimensions emballage (mm):	1280x1272x1274
Poids brut (kg):	125,4
Puissance du brûleur 1 (kW):	6
Puissance du brûleur 2 (kW):	10
Puissance du brûleur 3 (kW):	10
Puissance du brûleur 4 (kW):	10
Volumen bruto (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:	Plan embouti en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur
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)

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 raggianti 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.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique