



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## ROC 1100

Modello: R110/100CFGE

Cod: MP01035135001

### Dati Tecnici

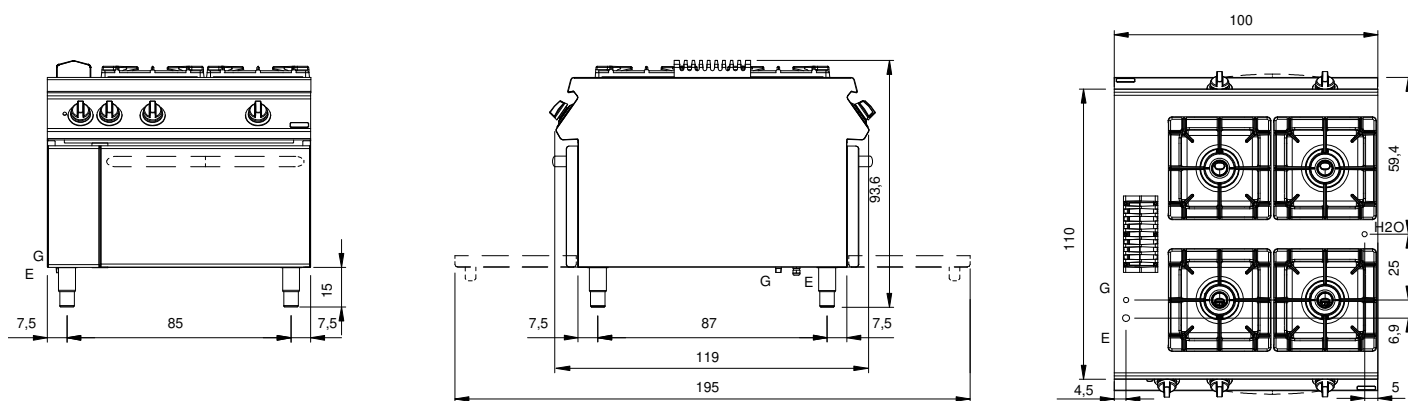
|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Modularità:                    | Forno elettrico |
| Dimensioni (mm):               | 1000x1100x870   |
| Dimensione forno (mm):         | 540x1015x310    |
| Potenza elettrica totale (kW): | 9               |
| Potenza gas totale (Kcal/h):   | 30955           |
| Potenza gas totale (kW):       | 36              |
| Tipologia forno:               | Statico         |
| Potenza forno (kW):            | 9               |
| Range temperatura forno (°C):  | 50-300          |
| Volume netto (m3):             | 0,957           |
| Dimensioni imballo (mm):       | 1280x1272x1274  |
| Peso lordo (kg):               | 125,4           |
| Potenza fuoco 1 (kW):          | 6               |
| Potenza fuoco 2 (kW):          | 10              |
| Potenza fuoco 3 (kW):          | 10              |
| Potenza fuoco 4 (kW):          | 10              |
| 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:      | Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm                  |
| 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 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.

### Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica