



Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

ROC 1100

Model: R110/100CFGEB

Cod: MP01035135050

Technical data

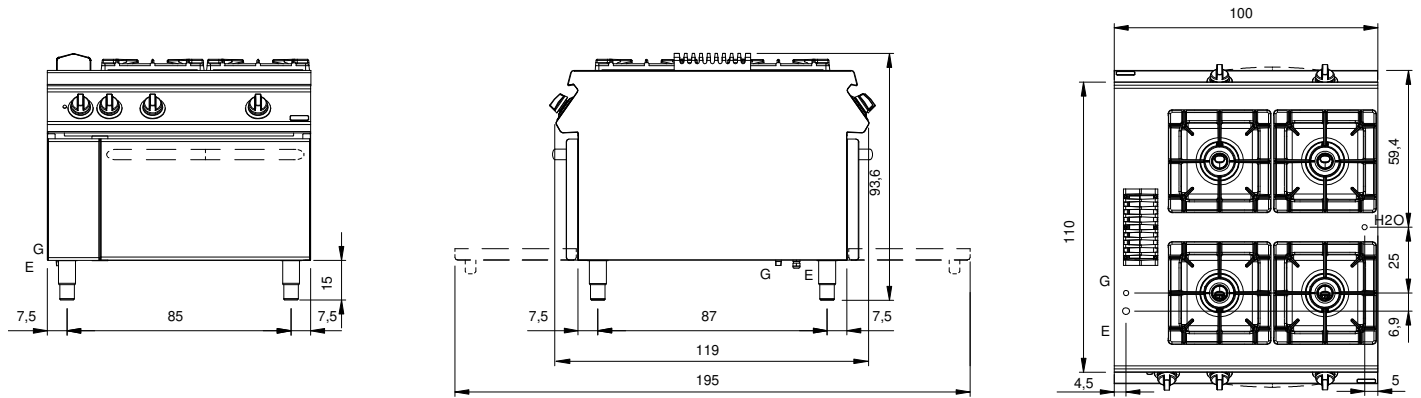
Modularity:	Electric oven
Dimension (mm):	1000x1100x870
Oven dimension (mm):	555x1015x255
Total electric power (kW):	9
Total gas power (Kcal/h):	22356
Total gas power (kW):	26
Oven type:	Static oven
Oven power (kW):	9
Oven temperature range (°C):	50-300
Gas connection:	1/2"
Electric power (V):	380-415
Ampere (A):	14
Phases:	3N
Cable section (mmq):	5G1,5
Frequency (Hz):	50-60
Net volume (m3):	0,957
Packing dimensions (mm):	1280x1272x1274
Burner power 1 (kW):	5,5
Burner power 2 (kW):	7,5
Burner power 3 (kW):	7,5
Burner power 4 (kW):	5,5
Gross volume (m3):	2,074

Features

Burners:	Single and double crown cast iron burners with brass burner cap
Grill:	For single burner in cast iron or stainless steel (optional) dishwasher safe
Working top:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con bacinelle in acciaio inox
Knobs:	Made of aluminum with IPX5 water protection
Handles:	The brushed aluminum handles allow for a secure and sturdy grip with a ergonomic lines
Flue:	Made of AISI 304 stainless steel
Kit Gas:	Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)

Cucina gas 4 fuochi su forno elettrico 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 raggiati 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 elettrico GN 2/1. 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 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. Potenza gas totale 26 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 9 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"

E: Electric power