



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 1100

Modelo: R110/100CFGEB

Cód.: MP01035135050

Datos técnicos

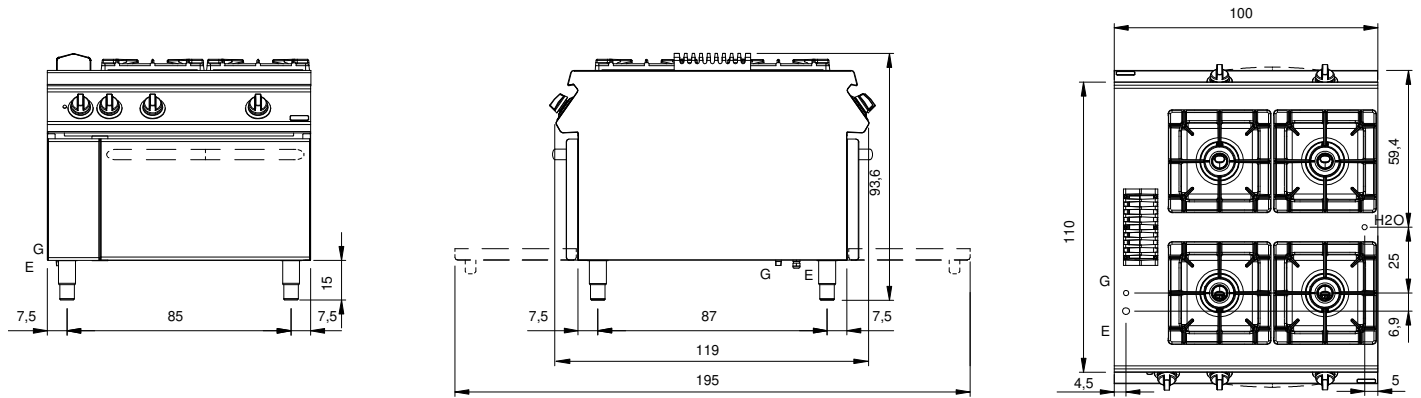
Modularidad:	Horno eléctrico
Dimensiones (mm):	1000x1100x870
Tamaño del horno (mm):	555x1015x255
Potencia eléctrica total (kW):	9
Potencia de gas total (Kcal/h):	22356
Potencia de gas total (kW):	26
Tipo de horno:	horno estático
Potencia de horno (kW):	9
Rangos de temperatura de horno (°C):	50-300
Conexión de gas:	1/2"
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	14
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G1,5
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,957
Dimensiones embalaje (mm):	1280x1272x1274
Potencia del quemador 1 (kW):	5,5
Potencia del quemador 2 (kW):	7,5
Potencia del quemador 3 (kW):	7,5
Potencia del quemador 4 (kW):	5,5
Volumen bruto (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 o acero inoxidable (opcional) apto para lavavajillas
Top:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con bacinelle in acciaio inox
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)

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.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "

E: Alimentación eléctrica