



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 1100

Modello: R110/100CFGEB

Cod: MP01035135050

Dati Tecnici

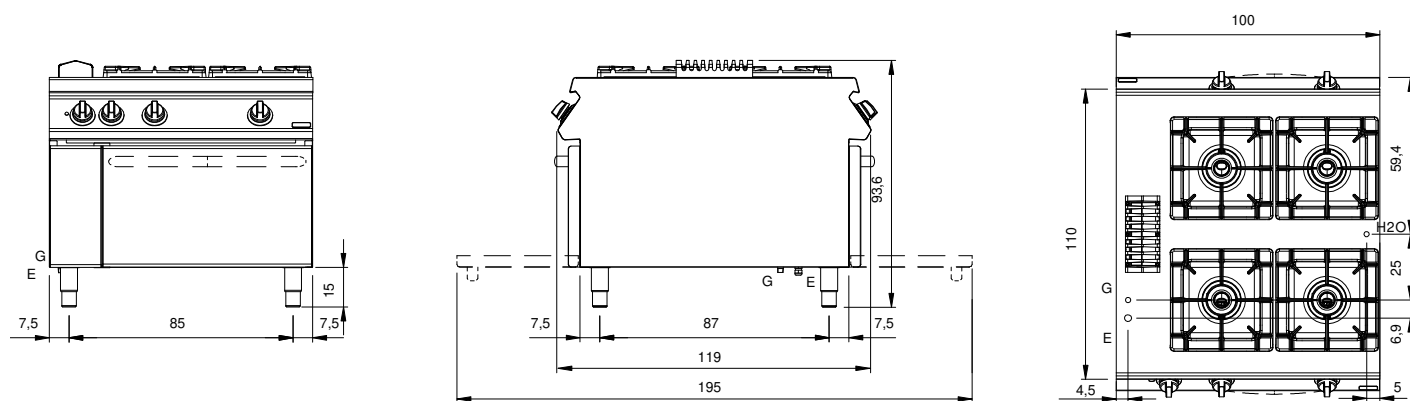
Modularità:	Forno elettrico
Dimensioni (mm):	1000x1100x870
Dimensione forno (mm):	555x1015x255
Potenza elettrica totale (kW):	9
Potenza gas totale (Kcal/h):	22356
Potenza gas totale (kW):	26
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	9
Range temperatura forno (°C):	50-300
Connessione gas:	1/2"
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	14
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,957
Dimensioni imballo (mm):	1280x1272x1274
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	7,5
Potenza fuoco 3 (kW):	7,5
Potenza fuoco 4 (kW):	5,5
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:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con bacinelle in acciaio inox
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 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 raggianti 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.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica