



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

**ROC 1100****Modello:** R110/100TPG/A**Cod:** MP01055115001**Dati Tecnici**

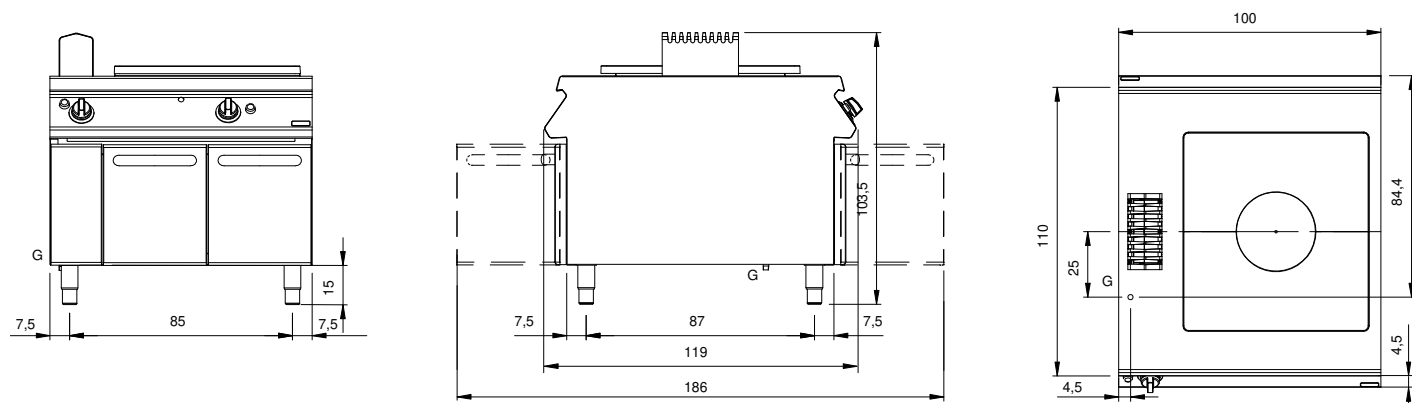
<b>Modularità:</b>	Su vano aperto
<b>Dimensioni (mm):</b>	1000x1100x870
<b>Potenza gas totale (Kcal/h):</b>	10319
<b>Potenza gas totale (kW):</b>	12
<b>Potenza tuttapietra gas (kW):</b>	12
<b>Connessione gas:</b>	1/2"
<b>Volume netto (m3):</b>	0,957
<b>Dimensioni imballo (mm):</b>	1280x1272x1274
<b>Peso lordo (kg):</b>	147
<b>Volume lordo (m3):</b>	2,074

**Caratteristiche**

<b>Piano:</b>	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
<b>Manopole:</b>	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
<b>Camino:</b>	Realizzati in acciaio inox AISI 304
<b>Kit Gas:</b>	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Cucina tuttapietra gas modello su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Camino laterale in acciaio inox. Piastra radiante in ghisa caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 12 kW. L'erogazione del gas avviene mediante rubinetto in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica del bruciatore. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni piastra 760x710. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia previste su entrambi i lati. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 12 kW.

**Disegno tecnico**



G: Connessione gas 1/2"