



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

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

**ROC 1100****Modello:** R110/100TPE/P**Cod:** MP01055125002**Dati Tecnici**

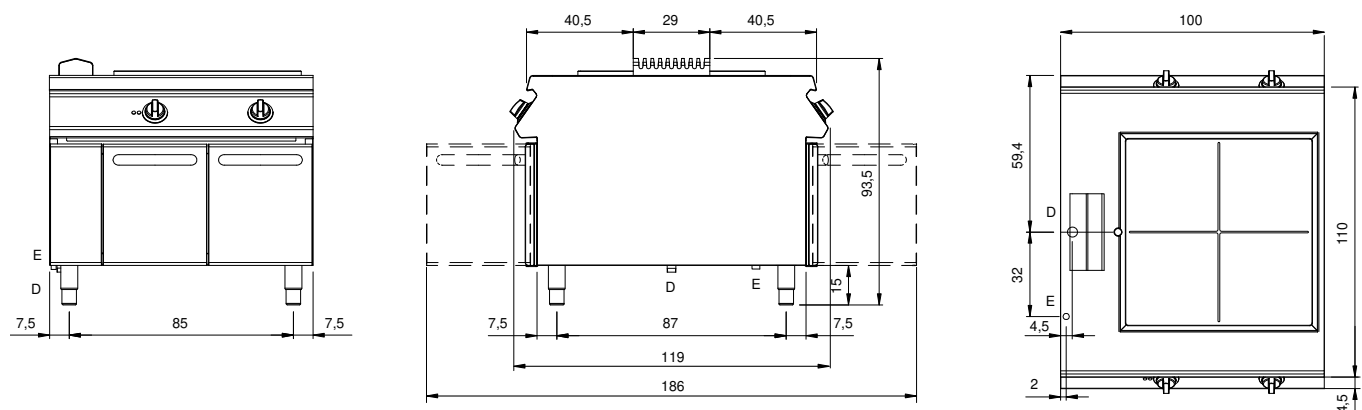
<b>Modularità:</b>	Su vano con porte
<b>Dimensioni (mm):</b>	1000x1100x870
<b>Potenza elettrica totale (kW):</b>	13,6
<b>Tensione (V):</b>	380-415
<b>Elettricità (A):</b>	31
<b>Fasi:</b>	3N
<b>Sezione cavo (mmq):</b>	5G6
<b>Frequenza (Hz):</b>	50-60
<b>Dimensione scarico (pollici):</b>	1"
<b>Volume netto (m3):</b>	0,957
<b>Dimensioni imballo (mm):</b>	1280x1272x1274
<b>Peso lordo (kg):</b>	172
<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>Maniglie:</b>	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
<b>Camino:</b>	Realizzati in acciaio inox AISI 304

Cucina tuttapietra elettrica 4 zone su vano con porte. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con invaso per la raccolta dei liquidi. Camino laterale in acciaio inox; predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura realizzata in acciaio 16M06 con superficie liscia cromata, incassata e removibile. Quattro zone di cottura indipendenti da 3,4 kW ciascuna. Dotata di termostato di sicurezza a ripristino automatico. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento e il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. 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. Porte a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 13,6 kW.

**Disegno tecnico**



E: Alimentazione elettrica