



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

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

**ROC 1100****Modello:** R110/60IND/A**Cod:** MP01135125001**Dati Tecnici**

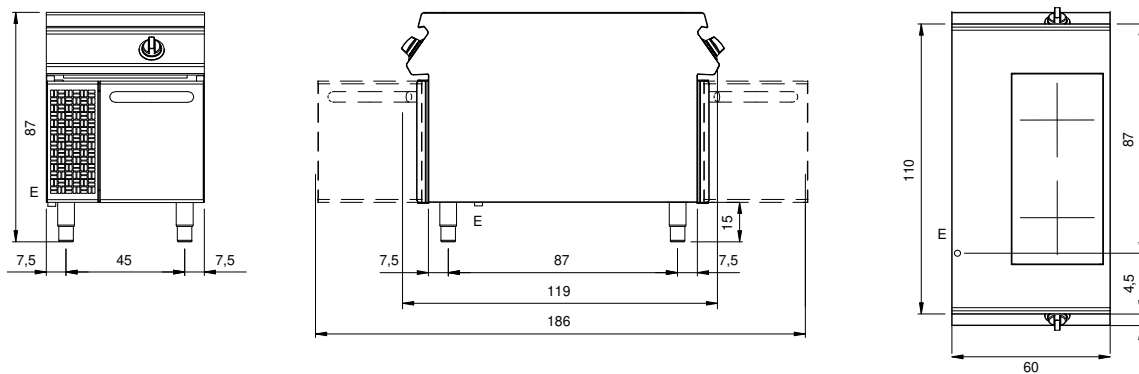
|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| <b>Modularità:</b>                    | Su vano aperto |
| <b>Dimensioni (mm):</b>               | 600x1100x870   |
| <b>Potenza elettrica totale (kW):</b> | 10             |
| <b>Tensione (V):</b>                  | 380-415        |
| <b>Elettricità (A):</b>               | 15,5           |
| <b>Fasi:</b>                          | 3N             |
| <b>Sezione cavo (mmq):</b>            | 5G2,5          |
| <b>Frequenza (Hz):</b>                | 50-60          |
| <b>Volume netto (m3):</b>             | 0,574          |
| <b>Dimensioni imballo (mm):</b>       | 880x1272x1274  |
| <b>Peso lordo (kg):</b>               | 86             |
| <b>Volume lordo (m3):</b>             | 1,426          |

**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                   |

Piano cottura elettrico ad induzione 2 zone su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano di cottura in vetroceramica sigillato ermeticamente al piano. Il riscaldamento avviene mediante sistema di riconoscimento delle pentole che vengono appoggiate al piano che è dotato di due zone di cottura indipendenti da 5 kW. Le zone di cottura sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento e il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Camino laterale in acciaio inox. Predisposizione per l'unione di testa. 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 elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 10 kW.

## Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica