



Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 1100

**Model:** R110/100IND/A

**Cod:** MP01135125003

### Technical data

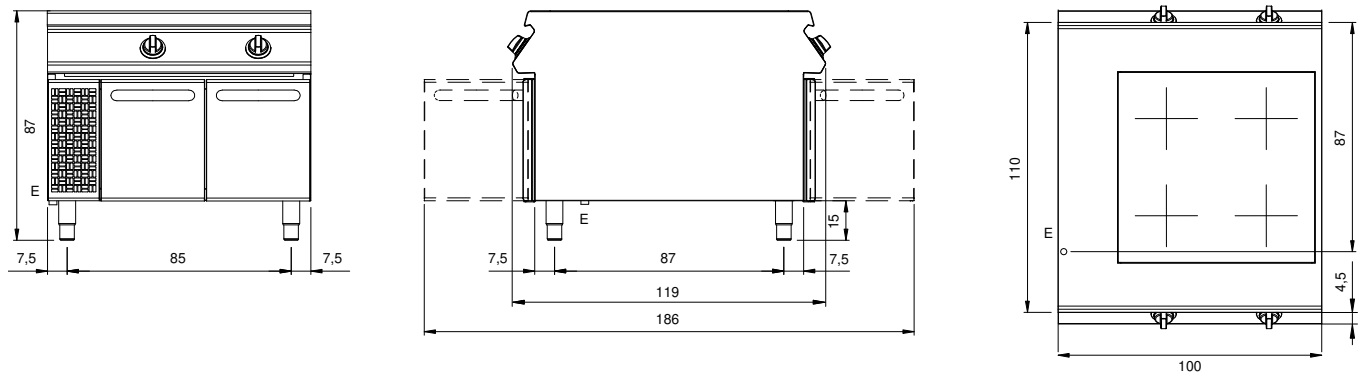
<b>Modularity:</b>	On open cabinet
<b>Dimension (mm):</b>	1000x1100x870
<b>Total electric power (kW):</b>	20
<b>Electric power (V):</b>	380-415
<b>Ampere (A):</b>	30,5
<b>Phases:</b>	3N
<b>Cable section (mmq):</b>	5G6
<b>Frequency (Hz):</b>	50-60
<b>Net volume (m3):</b>	0,957
<b>Packing dimensions (mm):</b>	1280x1272x1274
<b>Gross weight (kg):</b>	128
<b>Gross volume (m3):</b>	2,074

### Features

<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 2 mm
<b>Knobs:</b>	Made of aluminum with IPX5 water protection
<b>Flue:</b>	Made of AISI 304 stainless steel

Piano cottura elettrico ad induzione 4 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 - 20 kW.

## Technical draw



E: Electric power