

Client	Quantity
Project	Position

## **ROC 1100**

Features

Model: R110/40PCG/A

Cod: MP01015115001

## **Technical data**

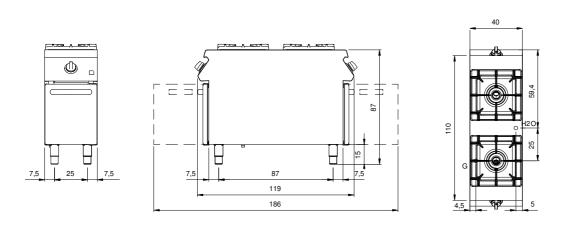
Modularity:	Su vano aperto
Dimension (mm):	400x1100x870
Total gas power (Kcal/h):	13758
Total gas power (kW):	16
Net volume (m3):	0,383
Packing dimensions (mm):	480x1272x1240
Gross weight (kg):	75
Burner power 1 (kW):	6
Burner power 2 (kW):	10
Gross volume (m3):	0,757

Burners:	Mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
Grill:	Per singolo fuoco in ghisa o in acciaio inox (optional) lavabili in lavastoviglie
Working top:	Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
Knobs:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Flue:	Realizzati in acciaio inox AISI 304
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Piano di cottura a gas 2 fuochi su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; predisposizione per l'unione di testa. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Piano con angoli raggiati igienici dotato di griglie in ghisa smaltate di elevato spessore e resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di due bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.1 bruciatore da 10 kW e nr.1 bruciatore da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 kW). Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comando durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 16 kW.

## **Technical draw**



G: Gas connection 1/2"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.