



Client	Quantity
Project	Position

ROC 1100

Model: R110/120PCG/A Cod: MP01015115005

Technical data

Modularity:	Su vano aperto
Dimension (mm):	1200x1100x870
Total gas power (Kcal/h):	44712
Total gas power (kW):	52
Net volume (m3):	1,148
Packing dimensions (mm):	1300x1300x1300
Gross weight (kg):	212
Burner power 1 (kW):	6
Burner power 2 (kW):	10
Burner power 3 (kW):	10
Burner power 4 (kW):	10
Burner power 5 (kW):	6
Burner power 6 (kW):	10
Gross volume (m3):	2,074

Features

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)

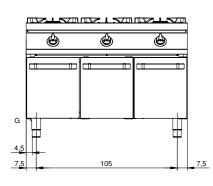
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

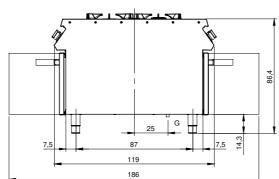


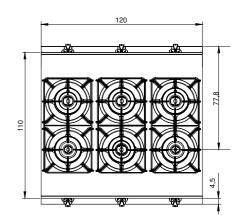
Piano cottura a gas piano stampato, 6 fuochi, su vano aperto

Piano di cottura a gas 6 fuochi modello 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 sei bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.4 bruciatore da 10 kW e nr.2 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. Porta a battente stampata. Maniglia ergonomiche. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 52 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 previously or subsequently sold.