[라] modular



Client	Quantity
Project	Position

ROC 1100

Features

Model: R110/40PCGB/A

Cod: MP01015115050

Technical data

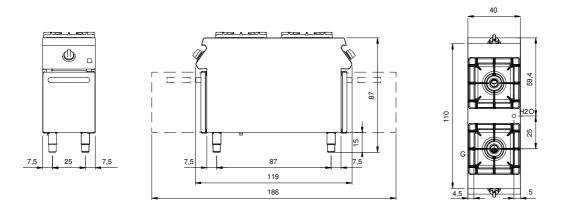
Modularity:	Su vano con porte
Dimension (mm):	400x1100x870
Total gas power (Kcal/h):	11178
Total gas power (kW):	13
Gas connection:	1/2"
Net volume (m3):	0,383
Packing dimensions (mm):	480x1272x1240
Gross weight (kg):	75
Burner power 1 (kW):	5,5
Burner power 2 (kW):	7,5
Gross volume (m3):	0,757

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:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con bacinelle in acciaio inox	
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 4 fuochi su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con 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 bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio inox estraibili per la pulizia. Nr.2 bruciatori da 7.5 kW e nr.2 bruciatori da 5.5 kW. 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 IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 26 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.