



Client _____ Quantity _____
Project _____ Position _____

ROC 1100

Model: R110/100CFG

Cod: MP01035115001

Technical data

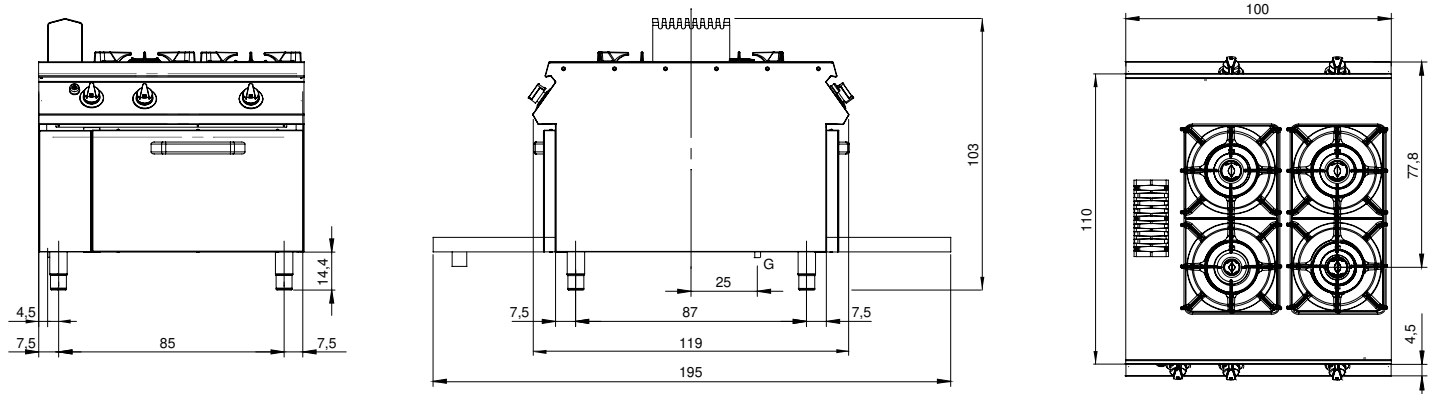
Modularity:	Forno a gas
Dimension (mm):	1000x1100x870
Oven dimension (mm):	540x1015x310
Total gas power (Kcal/h):	39553
Total gas power (kW):	46
Oven type:	Statico
Oven power (kW):	10
Oven temperature range (°C):	95-300
Net volume (m3):	0,766
Packing dimensions (mm):	1300x1300x1300
Gross weight (kg):	125,4
Burner power 1 (kW):	6
Burner power 2 (kW):	10
Burner power 3 (kW):	10
Burner power 4 (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
Handles:	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
Flue:	Realizzati in acciaio inox AISI 304
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Cucina gas 4 fuochi su forno a gas statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; predisposizione per l'unione di testa. Camino in acciaio inox. 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 resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di quattro bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.3 bruciatori da 10 kW e nr.1 bruciatore da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 kW). Forno a gas con valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 50° C a 300 °C. Bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 10 kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porta con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 46 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"