modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 1100

Modello: R18/100CFG **Cod:** MP01035115001

Dati Tecnici

Modularità:	Forno a gas
Dimensioni (mm):	1000x1100x870
Dimensione forno (mm):	540x1015x310
Potenza gas totale (Kcal/h):	39553
Potenza gas totale (kW):	46
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	10
Range temperatura forno (°C):	95-300
Volume netto (m3):	0,766
Dimensioni imballo (mm):	1300x1300x1300
Peso lordo (kg):	125,4
Potenza fuoco 1 (kW):	6
Potenza fuoco 2 (kW):	10
Potenza fuoco 3 (kW):	10
Potenza fuoco 4 (kW):	10
Volume lordo (m3):	2,074

Caratteristiche

Bruciatori:	Mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
Griglie:	Per singolo fuoco in ghisa o in acciaio inox (optional) lavabili in lavastoviglie
Piano:	Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Maniglie:	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
Camino:	Realizzati in acciaio inox AISI 304
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

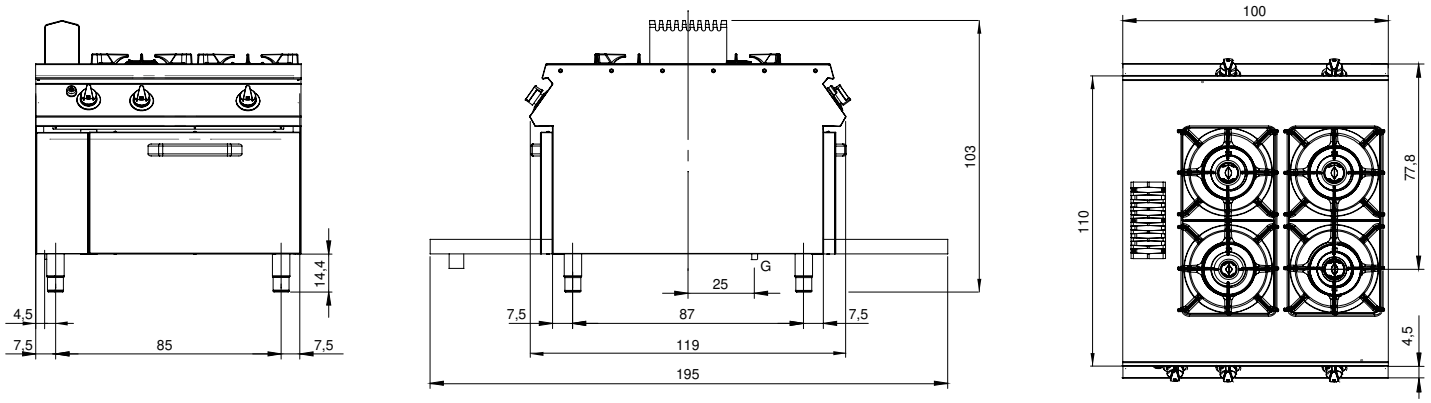
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cucina a gas piano stampato, 4 fuochi, forno a gas

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 acciao 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.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 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.