modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 1100

Modello: R18/100CFGB **Cod:** MP01035115050

Dati Tecnici

Modularità:	Forno a gas
Dimensioni (mm):	1000x1100x870
Dimensione forno (mm):	540x1015x310
Potenza gas totale (Kcal/h):	30955
Potenza gas totale (kW):	36
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	10
Range temperatura forno (°C):	95-300
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,766
Dimensioni imballo (mm):	1280x1272x1274
Peso lordo (kg):	125,4
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	7,5
Potenza fuoco 3 (kW):	7,5
Potenza fuoco 4 (kW):	5,5
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:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con bacinelle in acciaio inox
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)

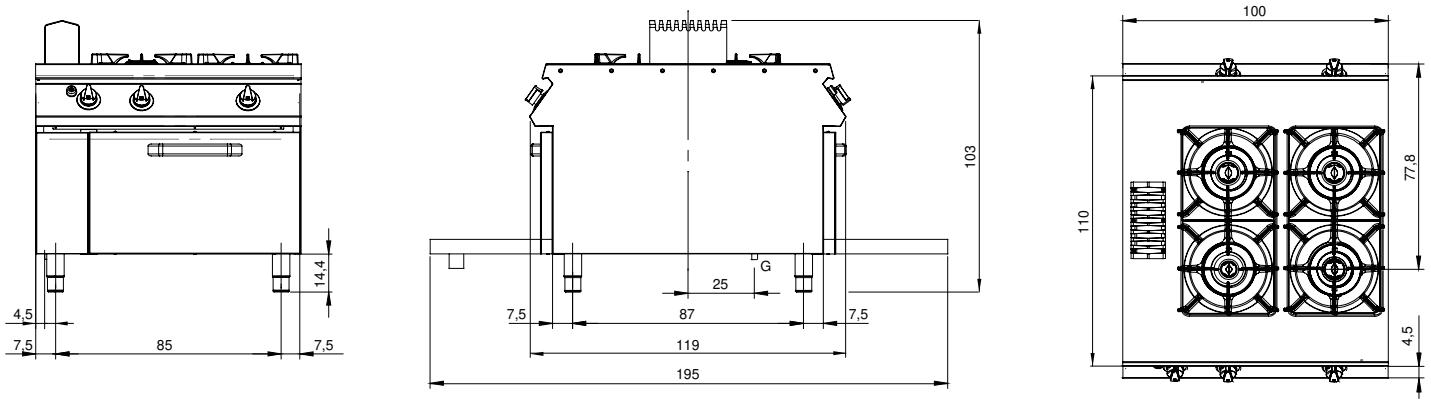
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cucina a gas bacinelle smaltate, 4 fuochi, forno a gas

Cucina gas 4 fuochi su forno a gas statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con predisposizione per l'unione di testa. Camino laterale 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 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. Forno a gas GN 2/1 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 previste su entrambi i lati. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porta a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 36 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.