[라] modular



Client	Quantity
Project	Position

ROC 1100

Features

Model: R110/100CFGE

Cod: MP01035135001

Technical data

Modularity:	Forno elettrico
Dimension (mm):	1000x1100x870
Oven dimension (mm):	540x1015x310
Total eletric power (kW):	9
Total gas power (Kcal/h):	30955
Total gas power (kW):	36
Oven type:	Statico
Oven power (kW):	9
Oven temperature range (°C):	50-300
Net volume (m3):	0,957
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

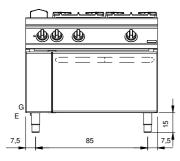
Burners:	Mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
Grill:	Per singolo fuoco in ghisa o in acciaio inox (optional) lavabili in lavastoviglie
Working top:	Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
Knobs:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Handles:	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)

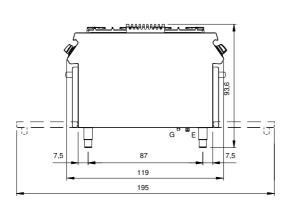
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

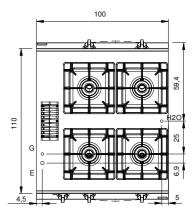
Cucina a gas piano stampato, 4 fuochi, forno elettrico statico

Cucina gas 4 fuochi su forno elettrico 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 elettrico. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Regolazione della temperatura, tramite termostato, da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare corretto funzionamento del forno. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciao inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 9 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. Potenza gas totale 36 Kw. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 9 Kw.

Technical draw







G: Gas connection 1/2" E: Electric power

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.