



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 1100

Modelo: R110/100CFG

Cód.: MP01035135001

Datos técnicos

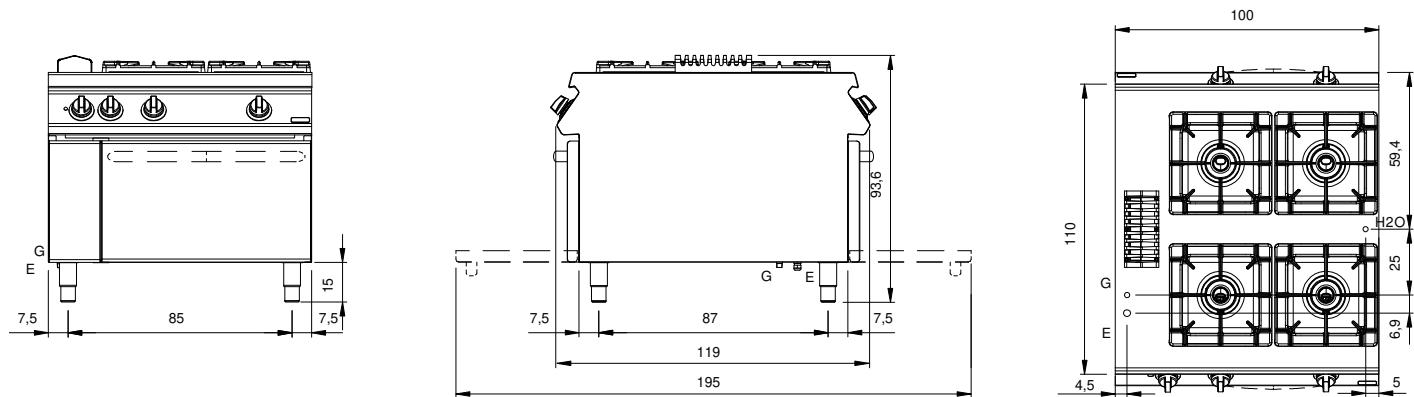
| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Modularidad: | Horno eléctrico |
| Dimensiones (mm): | 1000x1100x870 |
| Tamaño del horno (mm): | 540x1015x310 |
| Potencia eléctrica total (kW): | 9 |
| Potencia de gas total (Kcal/h): | 30955 |
| Potencia de gas total (kW): | 36 |
| Tipo de horno: | horno estático |
| Potencia de horno (kW): | 9 |
| Rangos de temperatura de horno (°C): | 50-300 |
| Volumen neto (m3): | 0,957 |
| Dimensiones embalaje (mm): | 1300x1300x1300 |
| Peso Bruto (kg): | 125,4 |
| Potencia del quemador 1 (kW): | 6 |
| Potencia del quemador 2 (kW): | 10 |
| Potencia del quemador 3 (kW): | 10 |
| Potencia del quemador 4 (kW): | 10 |
| Volumen bruto (m3): | 2,074 |

Características

| | |
|-------------|--|
| Quemadores: | Quemadores de hierro fundido de corona simple y doble con tapa de quemador de latón |
| Parrillas: | Para quemador simple en hierro fundido o acero inoxidable (opcional) apto para lavavajillas |
| Top: | Cuba estampada de acero inoxidable AISI 304 2 mm de espesor |
| Pomos: | Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5 |
| Tiradores: | Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas |
| Chimenea: | Fabricado en acero inoxidable AISI 304 |
| Kit Gas: | Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20) |

Cocina a gas 4 quemadores en horno eléctrico estático. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Placa ranurada de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10; predisposición para la unión de cabezal. Suministro de gas mediante grifos con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto, para el encendido automático de los quemadores. Encimera con esquinas redondeadas equipada con rejillas de hierro fundido esmaltadas de alto espesor resistentes a los ácidos. Aparato equipado con cuatro quemadores rápidos de hierro fundido/latón, fijados herméticamente a la encimera, 3 quemadores de 10 kW y 1 quemador de 6 kW. (Potencias disponibles para el quemador: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 kW). Horno eléctrico. Calentamiento mediante resistencias superiores e inferiores con regulación independiente. Regulación de temperatura por termostato de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad. Indicador luminoso para indicar el correcto funcionamiento del horno. Cámara de cocción de acero inoxidable. Contrapuerta del horno de acero inoxidable con junta de laberinto. Potencia del horno 9 kW. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Aparato equipado con patas regulables en altura de acero inoxidable. Puerta con manija ergonómica. Grado de protección IPX5. Potencia total de gas 36 Kw. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 9 Kw.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "

E: Alimentación eléctrica