



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 1100

Modèle: R110/100CFGE

Cod: MP01035135001

Données techniques

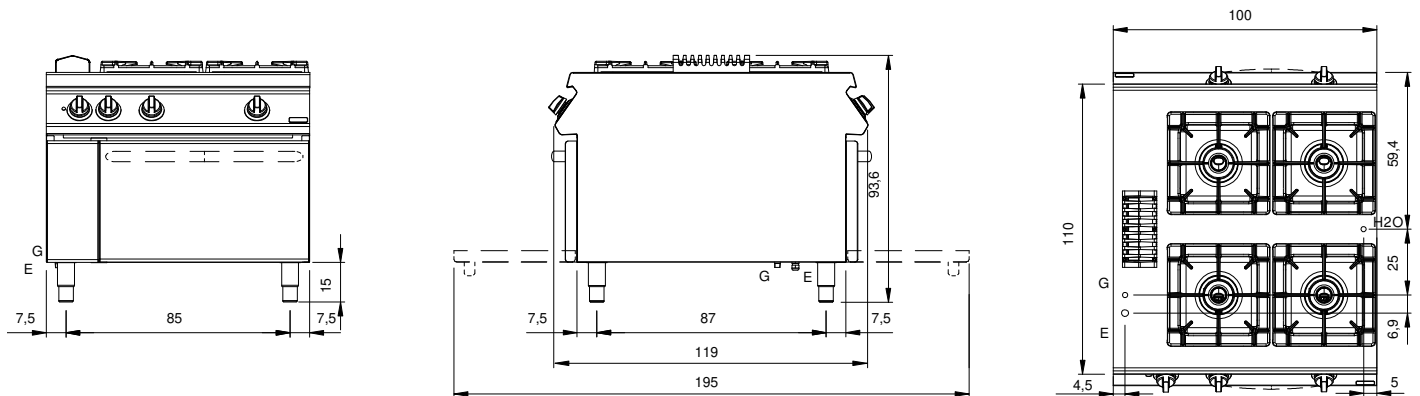
| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Modularité: | Four électrique |
| Dimension (mm): | 1000x1100x870 |
| Dimensions du four (mm): | 540x1015x310 |
| Total puissance électrique (kW): | 9 |
| Total puissance gaz (Kcal/h): | 30955 |
| Total puissance gaz (kW): | 36 |
| Type de four: | Four statique |
| Puissance du four (kW): | 9 |
| Gamme température du four (°C): | 50-300 |
| Volume net (m3): | 0,957 |
| Dimensions emballage (mm): | 1300x1300x1300 |
| Poids brut (kg): | 125,4 |
| Puissance du brûleur 1 (kW): | 6 |
| Puissance du brûleur 2 (kW): | 10 |
| Puissance du brûleur 3 (kW): | 10 |
| Puissance du brûleur 4 (kW): | 10 |
| Volume brut (m3): | 2,074 |

Caractéristiques

| | |
|----------------------|---|
| Brûleurs: | Brûleurs à couronne simple et double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton |
| Grilles: | Pour brûleur unique en fonte ou en acier inox (en option), lavables au lave-vaisselle |
| Plan de travail: | Plan embouti en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur |
| Boutons de commande: | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5 |
| Poignées: | Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques |
| Grille d'évacuation: | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 |
| Kit Gas: | Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20) |

Cuisinière à gaz, 4 feux avec four électrique statique. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est embouti et réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d autres éléments. Cheminée en acier inox. Alimentation du gaz par robinet avec valve de sécurité, thermocouple et veilleuse pour l allumage automatique des brûleurs. Plan avec angles arrondis hygiéniques doté de grilles en fonte émaillées de grande épaisseur, anti-acide. Équipement doté de 4 brûleurs à haut rendement en fonte/laiton, fixés hermétiquement au plan: 3 brûleurs de 10 kW et 1 brûleur de 6 kW (Puissances disponibles par brûleur: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 kW). Four électrique. Chauffage par Résistances blindées en acier inox. Chambre de cuisson en acier inox. Contre-porte four en acier inox avec étanchéité à labyrinthe. Puissance four 9 kW. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 36 Kw. Alimentation électrique VAC 380-415 3N 50÷60 Hz. Puissance totale 9 kW

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique