



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 1100

Modelo: R110/100CFGEB

Cód.: MP01035135050

Datos técnicos

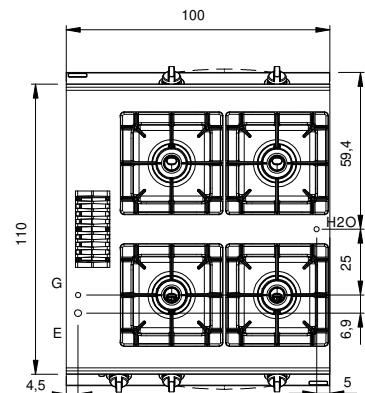
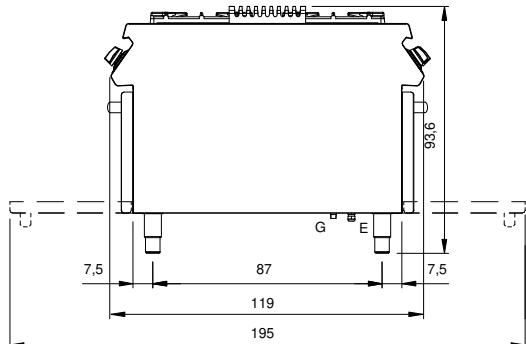
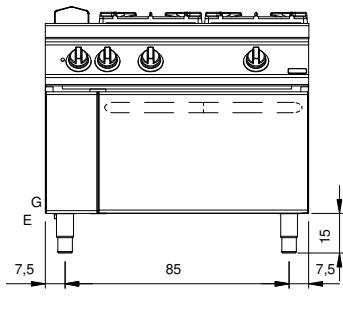
Modularidad:	Horno eléctrico
Dimensiones (mm):	1000x1100x870
Tamaño del horno (mm):	555x1015x255
Potencia eléctrica total (kW):	9
Potencia de gas total (Kcal/h):	22356
Potencia de gas total (kW):	26
Tipo de horno:	hornos estáticos
Potencia de horno (kW):	9
Rangos de temperatura de horno (°C):	50-300
Conexión de gas:	1/2"
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	14
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G1,5
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,957
Dimensiones embalaje (mm):	1280x1272x1274
Potencia del quemador 1 (kW):	5,5
Potencia del quemador 2 (kW):	7,5
Potencia del quemador 3 (kW):	7,5
Potencia del quemador 4 (kW):	5,5
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:	
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 con 4 quemadores en horno eléctrico estático. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Placa de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10; predisposición para la unión de cabeza. Humero lateral de acero inoxidable. 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 y resistentes a los ácidos. Aparato equipado con quemadores rápidos de hierro fundido/latón de alta potencia con lavabos de acero inoxidable extraíbles para la limpieza. 2 quemadores de 7.5 kW y 2 quemadores de 5.5 kW. Horno eléctrico GN 2/1. 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 previstas en ambos lados. Aparato equipado con patas regulables en altura de acero inoxidable. Puerta con bisagras con manija tubular de acero inoxidable. Grado de protección IPX5. Potencia gas total 26 kW. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 9 kW.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "

E: Alimentación eléctrica