



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/80CFGEB

Cod: MP01034133050

Dati Tecnici

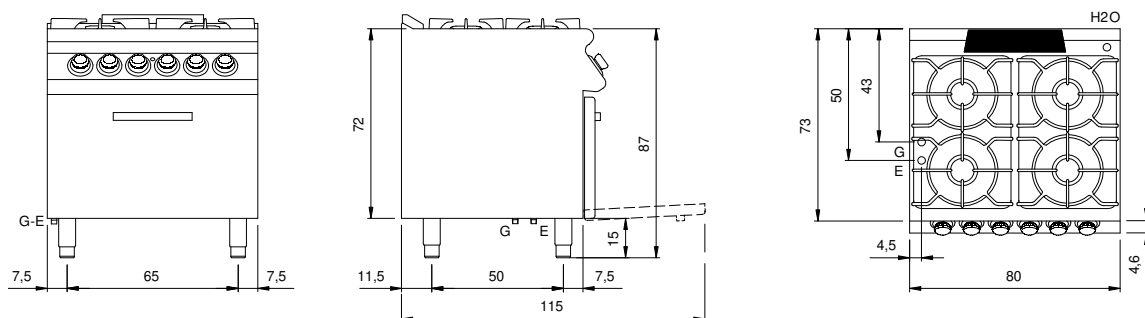
| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Modularità: | Forno elettrico |
| Dimensioni (mm): | 800x730x870 |
| Dimensione forno (mm): | 555x660x257 |
| Potenza elettrica totale (kW): | 6 |
| Potenza gas totale (Kcal/h): | 15822 |
| Potenza gas totale (kW): | 18,4 |
| Tipologia forno: | Statico |
| Potenza forno (kW): | 6 |
| Range temperatura forno (°C): | 50-300 |
| Connessione gas: | 1/2" |
| Tensione (V): | 380-415 |
| Elettricità (A): | 14 |
| Fasi: | 3N |
| Sezione cavo (mmq): | 5G1,5 |
| Frequenza (Hz): | 50-60 |
| Volume netto (m3): | 0,508 |
| Dimensioni imballo (mm): | 880x856x1109 |
| Peso lordo (kg): | 128,6 |
| Potenza fuoco 1 (kW): | 5,5 |
| Potenza fuoco 2 (kW): | 3,7 |
| Potenza fuoco 3 (kW): | 5,5 |
| Potenza fuoco 4 (kW): | 3,7 |
| Volume lordo (m3): | 0,835 |

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 20/10 mm con bacinelle smaltate |
| Manopole: | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 |
| Maniglie: | Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico |
| Camino: | Griglia di scarico gas combustivi amovibile realizzata in ghisa |
| Kit Gas: | Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale) |

Cucina gas 4 fuochi su forno elettrico statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con predisposizione per l'unione di testa. 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 resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Nr.2 bruciatori da 5.5 kW e nr.2 bruciatori da 3.7 kW. Forno elettrico GN 2/1. 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 acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 6 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 a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Potenza gas totale 18.4 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica