



Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

ROC 900

Model: R90/80CFG

Cod: MP01034114000

Technical data

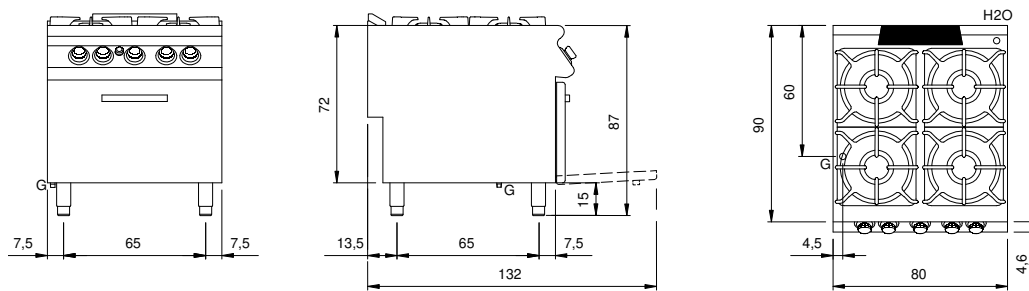
| | |
|------------------------------|---------------|
| Modularity: | Gas oven |
| Dimension (mm): | 800x900x870 |
| Oven dimension (mm): | 555x660x289 |
| Total gas power (Kcal/h): | 37834 |
| Total gas power (kW): | 44 |
| Oven type: | Static oven |
| Oven power (kW): | 8 |
| Oven temperature range (°C): | 95-300 |
| Gas connection: | 1/2" |
| Net volume (m3): | 0,626 |
| Packing dimensions (mm): | 880x1026x1109 |
| Gross weight (kg): | 154 |
| Burner power 1 (kW): | 6 |
| Burner power 2 (kW): | 10 |
| Burner power 3 (kW): | 10 |
| Burner power 4 (kW): | 10 |
| Gross volume (m3): | 1,001 |

Features

| | |
|--------------|--|
| Burners: | Single and double crown cast iron burners with brass burner cap |
| Grill: | For single burner in cast iron or stainless steel (optional) dishwasher safe |
| Working top: | Pressed top made of AISI 304 stainless steel 20/10 mm thick |
| Knobs: | Made of aluminum with IPX5 water protection |
| Handles: | The brushed aluminum handles allow for a secure and sturdy grip with a ergonomic lines |
| Flue: | Removable made of cast iron |
| Kit Gas: | Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20) |

Cucina gas 4 fuochi su forno a gas 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 posteriore in ghisa smaltata. 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 a gas GN 2/1 con valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 50° C a 300 °C. Bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 8 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 stampata con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 44 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"