



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/120CFGG

Cod: MP01034114002

Données techniques

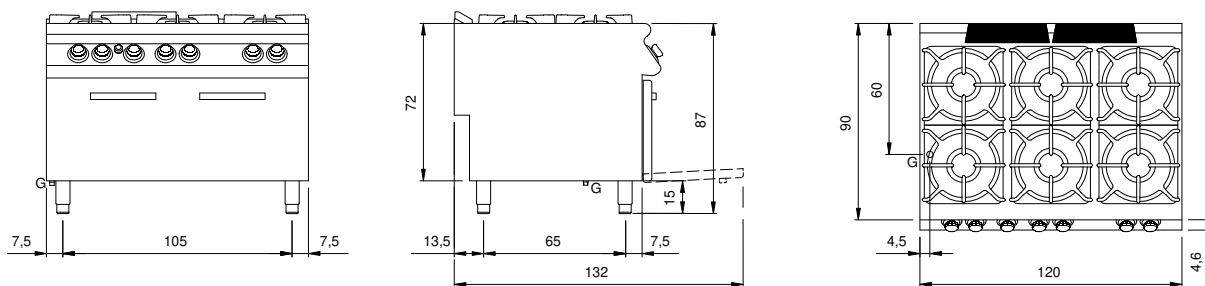
Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	1200x900x870
Dimensions du four (mm):	955x655x310
Total puissance gaz (Kcal/h):	55031
Total puissance gaz (kW):	64
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	12
Gamme température du four (°C):	95-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,94
Dimensions emballage (mm):	1280x1026x1109
Poids brut (kg):	203,5
Puissance du brûleur 1 (kW):	6
Puissance du brûleur 2 (kW):	10
Puissance du brûleur 3 (kW):	10
Puissance du brûleur 4 (kW):	10
Puissance du brûleur 5 (kW):	6
Puissance du brûleur 6 (kW):	10
Volume brut (m3):	1,456

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 20/10 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:	Amovible en fonte
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Cucina gas 6 fuochi su forno a gas statico maxi. 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 raggianti igienici dotato di griglie in ghisa smaltate di elevato spessore resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di sei bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.4 bruciatori da 10 kW e nr.2 bruciatori da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 kW). Forno a gas maxi 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 12 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 con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 64 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"