



Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 900

**Model:** R90/80CFGB

**Cod:** MP01034114050

### Technical data

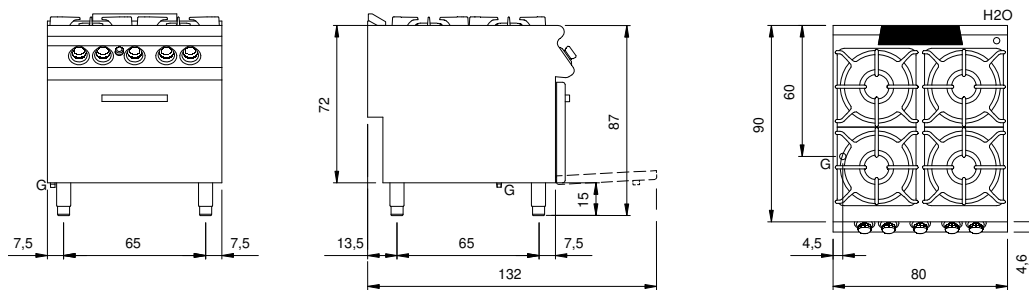
<b>Modularity:</b>	Gas oven
<b>Dimension (mm):</b>	800x900x870
<b>Oven dimension (mm):</b>	555x660x289
<b>Total gas power (Kcal/h):</b>	29235
<b>Total gas power (kW):</b>	34
<b>Oven type:</b>	Static oven
<b>Oven power (kW):</b>	8
<b>Oven temperature range (°C):</b>	95-300
<b>Gas connection:</b>	1/2"
<b>Net volume (m3):</b>	0,626
<b>Packing dimensions (mm):</b>	880x1026x1109
<b>Gross weight (kg):</b>	154,1
<b>Burner power 1 (kW):</b>	5,5
<b>Burner power 2 (kW):</b>	7,5
<b>Burner power 3 (kW):</b>	7,5
<b>Burner power 4 (kW):</b>	5,5
<b>Gross volume (m3):</b>	1,001

### Features

<b>Burners:</b>	Single and double crown cast iron burners with brass burner cap
<b>Grill:</b>	For single burner in cast iron or stainless steel (optional) dishwasher safe
<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm and enamelled containers
<b>Knobs:</b>	Made of aluminum with IPX5 water protection
<b>Handles:</b>	The brushed aluminum handles allow for a secure and sturdy grip with a ergonomic lines
<b>Flue:</b>	Removable made of cast iron
<b>Kit Gas:</b>	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 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 raggianti igienici dotato di griglie in ghisa smaltate di elevato spessore e 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 7.5 kW e nr.2 bruciatori da 5.5 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 a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 34 kW.

## Technical draw



G: Gas connection 1/2"