



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

Modello: R90/120CFGB

Cod: MP01034114051

Dati Tecnici

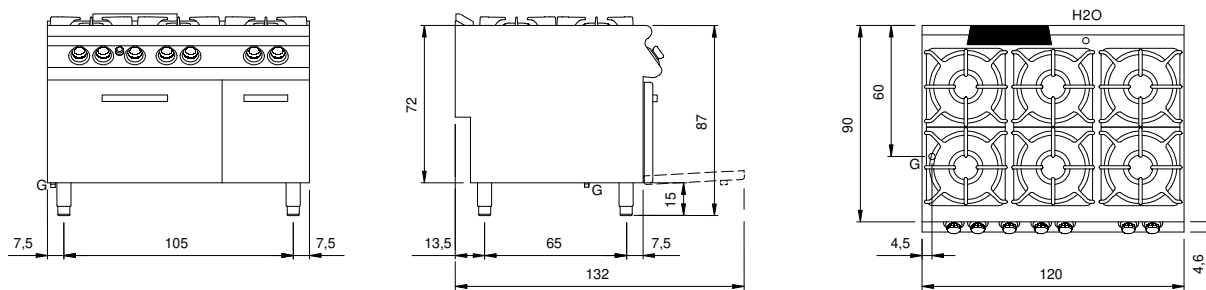
| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Modularità: | Forno a gas |
| Dimensioni (mm): | 1200x900x870 |
| Dimensione forno (mm): | 555x660x289 |
| Potenza gas totale (Kcal/h): | 38694 |
| Potenza gas totale (kW): | 45 |
| Tipologia forno: | Statico |
| Potenza forno (kW): | 8 |
| Range temperatura forno (°C): | 95-300 |
| Connessione gas: | 1/2" |
| Volume netto (m3): | 0,94 |
| Dimensioni imballo (mm): | 1280x1026x1109 |
| Peso lordo (kg): | 186,6 |
| Potenza fuoco 1 (kW): | 5,5 |
| Potenza fuoco 2 (kW): | 7,5 |
| Potenza fuoco 3 (kW): | 5,5 |
| Potenza fuoco 4 (kW): | 5,5 |
| Potenza fuoco 5 (kW): | 5,5 |
| Potenza fuoco 6 (kW): | 7,5 |
| Volume lordo (m3): | 1,456 |

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: | Amovibile realizzato in ghisa |
| Kit Gas: | Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale) |

Cucina gas 6 fuochi su forno a gas statico e vano neutro. 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.4 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. Porte forno e vano a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 45 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"