



Client
Quantity
Project
Position

ROC 900

Model:
R90/120CFGGB
Cod:
MP01034114052

Technical data

Modularity:
Gas oven
Dimension (mm):
1200x900x870
Oven dimension (mm):
955x655x310
Total gas power (Kcal/h):
42133
Total gas power (kW):
49
Oven type:
Static oven
Oven power (kW):
12
Oven temperature range (°C):
95-300
Gas connection:
1/2"
Net volume (m3):
0,94
Packing dimensions (mm):
1280x1026x1109
Gross weight (kg):
201,6
Burner power 1 (kW):
5,5
Burner power 2 (kW):
7,5
Burner power 3 (kW):
5,5
Burner power 4 (kW):
5,5
Burner power 5 (kW):
5,5
Burner power 6 (kW):
7,5
Gross volume (m3):
1,456

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:
Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm and enamelled containers
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)

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

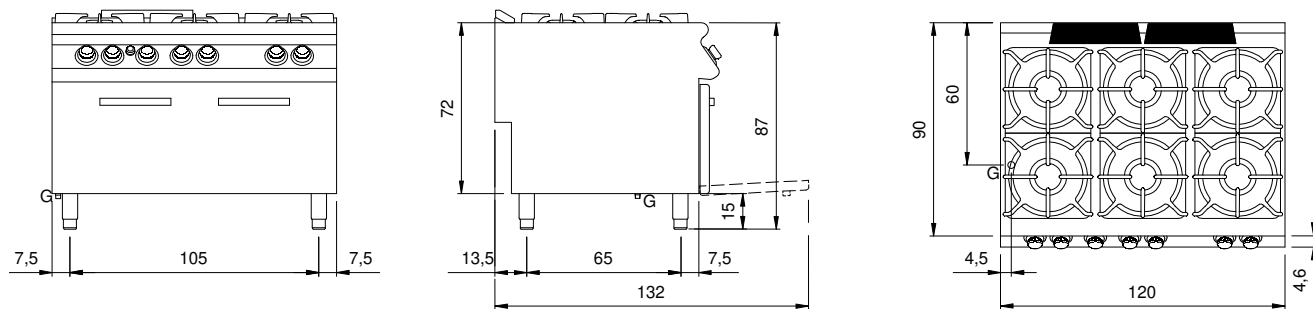
Modular Professional S.r.l. Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268
modular@modular.it

modular.it -



Gas range enamelled containers, 6 burners, maxi gas oven
Cucina gas 6 fuochi su forno a gas statico maxi. 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 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 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 a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 49 kW.

Technical draw



G:
Gas connection 1/2"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

Modular Professional S.r.l. Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268
modular@modular.it

modular.it -