



Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

ROC 900

Model: R90/120CFGGB

Cod: MP01034114052

Technical data

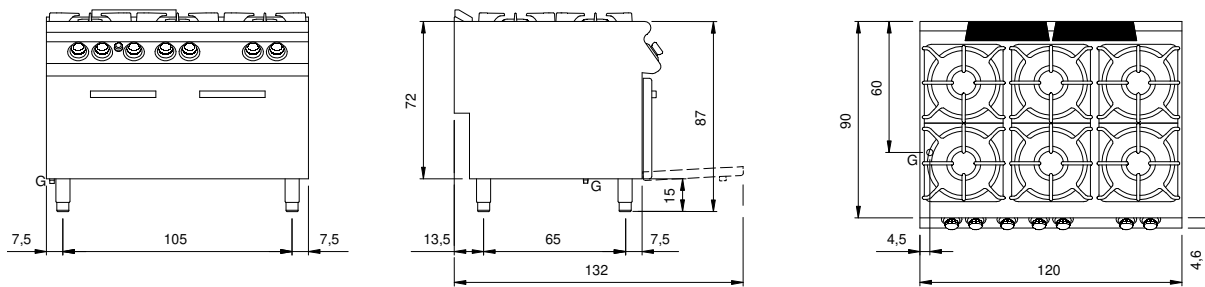
Modularity:	Gas oven
Dimension (mm):	1200x900x870
Oven dimension (mm):	955x655x310
Total gas power (Kcal/h):	42133
Total gas power (kW):	49
Oven type:	Static oven
Oven power (kW):	12
Oven temperature range (°C):	95-300
Gas connection:	1/2"
Net volume (m3):	0,94
Packing dimensions (mm):	1280x1026x1109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

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"