



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/120CFGGB

Cód.: MP01034114052

Datos técnicos

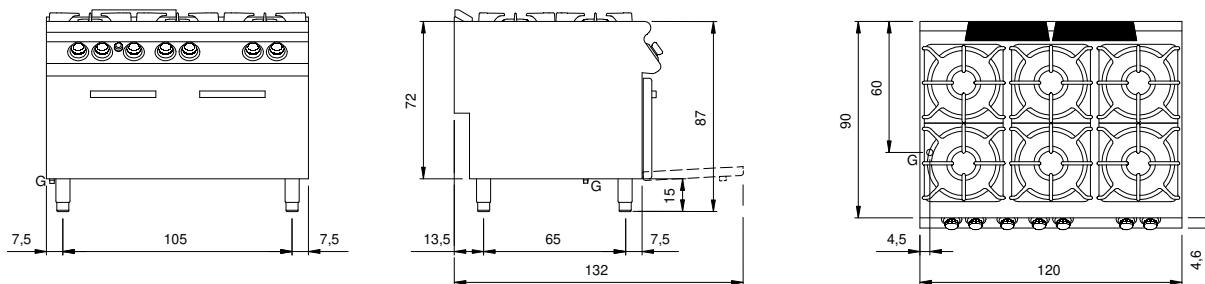
Modularidad:	Horno a gas
Dimensiones (mm):	1200x900x870
Tamaño del horno (mm):	955x655x310
Potencia de gas total (Kcal/h):	42133
Potencia de gas total (kW):	49
Tipo de horno:	horno estático
Potencia de horno (kW):	12
Rangos de temperatura de horno (°C):	95-300
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,94
Dimensiones embalaje (mm):	1280x1026x1109
Peso Bruto (kg):	201,6
Potencia del quemador 1 (kW):	5,5
Potencia del quemador 2 (kW):	7,5
Potencia del quemador 3 (kW):	5,5
Potencia del quemador 4 (kW):	5,5
Potencia del quemador 5 (kW):	5,5
Potencia del quemador 6 (kW):	7,5
Volume brut (m3):	1,456

Características

Quemadores:	Quemadores de hierro fundido de corona simple y doble con tapa de quemador de latón
Parrillas:	Para quemador simple en hierro fundido o acero inoxidable (opcional) apto para lavavajillas
Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor con cubetas esmaltadas
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Tiradores:	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
Chimenea:	Extraíble de hierro fundido
Kit Gas:	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural 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 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 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.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "