



Client _____ Quantity _____

Project _____ Position _____

ROC 900

Model: R90/80CFGEV

Cod: MP01034134001

Technical data

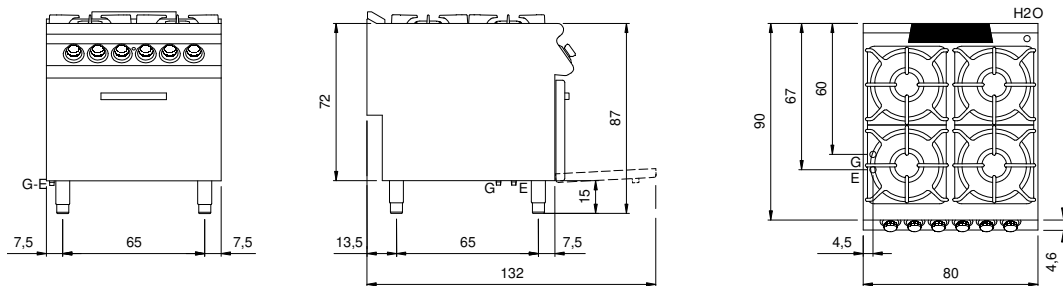
Modularity:	Electric oven
Dimension (mm):	800x900x870
Oven dimension (mm):	555x655x255
Total electric power (kW):	6
Total gas power (Kcal/h):	30955
Total gas power (kW):	36
Oven type:	Electric convection oven
Oven power (kW):	6
Oven temperature range (°C):	50-300
Gas connection:	1/2"
Electric power (V):	380-415
Ampere (A):	14
Phases:	3N
Cable section (mmq):	5G1,5
Frequency (Hz):	50-60
Net volume (m3):	0,626
Packing dimensions (mm):	880x1026x1109
Gross weight (kg):	154,1
Burner power 1 (kW):	6
Burner power 2 (kW):	10
Burner power 3 (kW):	10
Burner power 4 (kW):	10
Gross volume (m3):	1,001

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:	Pressed top made of AISI 304 stainless steel 20/10 mm thick
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 4 fuochi su forno elettrico a convezione. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata. 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 resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di quattro bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.3 bruciatori da 10 kW e nr.1 bruciatore da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 kW). Forno elettrico a convezione GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Regolazione della temperatura, tramite termostato, da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare corretto funzionamento del forno. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 6 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. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porta stampata con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX5. Potenza gas totale 36 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"

E: Electric power