



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/80CFGEV

Cód.: MP01034134001

Datos técnicos

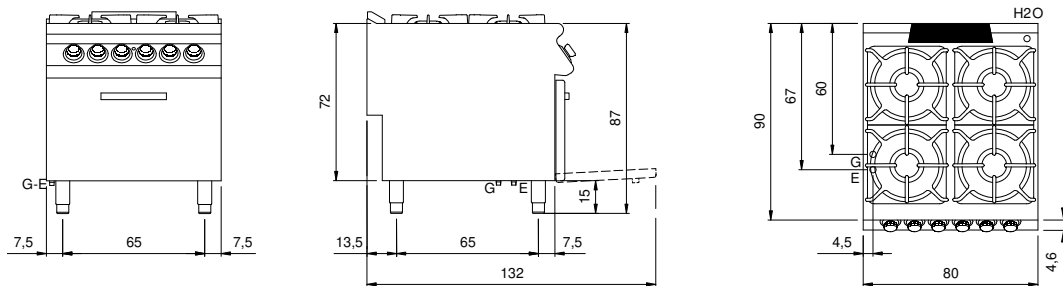
Modularidad:	Horno eléctrico
Dimensiones (mm):	800x900x870
Tamaño del horno (mm):	555x655x255
Potencia eléctrica total (kW):	6
Potencia de gas total (Kcal/h):	30955
Potencia de gas total (kW):	36
Tipo de horno:	horno eléctrico ventilado
Potencia de horno (kW):	6
Rangos de temperatura de horno (°C):	50-300
Conexión de gas:	1/2"
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	14
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G1,5
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,626
Dimensiones embalaje (mm):	880x1026x1109
Peso Bruto (kg):	154,1
Potencia del quemador 1 (kW):	6
Potencia del quemador 2 (kW):	10
Potencia del quemador 3 (kW):	10
Potencia del quemador 4 (kW):	10
Volume brut (m3):	1,001

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:	Cuba estampada de acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
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 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 raggati 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.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "

E: Alimentación eléctrica