



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/120CFGEV

Cod: MP01034134003

Données techniques

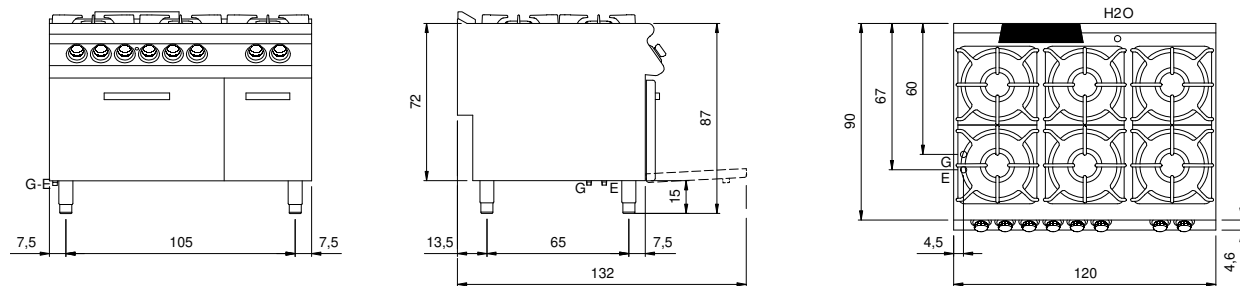
Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	1200x900x870
Dimensions du four (mm):	555x655x255
Total puissance électrique (kW):	6
Total puissance gaz (Kcal/h):	44712
Total puissance gaz (kW):	52
Type de four:	Four électrique à convection
Puissance du four (kW):	6
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	14
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,94
Dimensions emballage (mm):	1280x1026x1109
Poids brut (kg):	186,6
Puissance du brûleur 1 (kW):	6
Puissance du brûleur 2 (kW):	10
Puissance du brûleur 3 (kW):	10
Puissance du brûleur 4 (kW):	10
Puissance du brûleur 5 (kW):	6
Puissance du brûleur 6 (kW):	10
Volumen bruto (m3):	1,456

Caractéristiques

Brûleurs:	Brûleurs à couronne simple et double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton
Grilles:	Pour brûleur unique en fonte ou en acier inox (en option), lavables au lave-vaisselle
Plan de travail:	Plan embouti en acier inoxydable AISI 304 de 20/10 mm d'épaisseur
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Poignées:	Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques
Grille d'évacuation:	Amovible en fonte
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Cucina gas 6 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 raggiati 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.4 bruciatori da 10 kW e nr.2 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 con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX5. Potenza gas totale 52 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique