



Client _____ Quantity _____
Project _____ Position _____

ROC 900

Model: R90/80CFGEBV

Cod: MP01034134051

Technical data

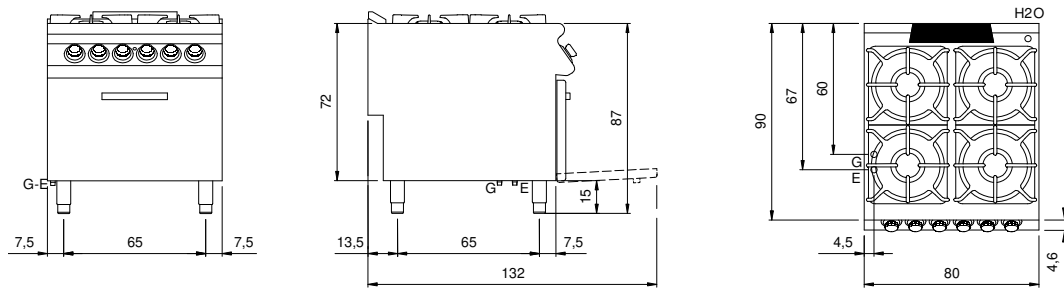
Modularity:	Electric oven
Dimension (mm):	800x900x870
Oven dimension (mm):	555x655x255
Total electric power (kW):	6
Total gas power (Kcal/h):	22356
Total power (kW):	26
Oven type:	Electric convection oven
Oven power (kW):	6
Oven temperature range (°C):	50-300
Gas connection:	1/2"
Electric power (V):	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):	5,5
Burner power 2 (kW):	7,5
Burner power 3 (kW):	7,5
Burner power 4 (kW):	5,5
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:	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 4 fuochi su forno elettrico a convezione. 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.2 bruciatori da 5.5 kW. Forno elettrico a convezione. Camera isolata termicamente, dotata di reggigriglie laterali con possibilità di inserimento 3 teglie GN 2/1 mm. 65 h. Funzionamento a convezione forzata mediante motore con ventola in acciaio. Riscaldamento tramite 3 resistenze termostate con campo di regolazione della temperatura da 50° 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 in acciaio inox. Porta a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. 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