



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_

Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 900

**Modèle:** R90/120CFGEB

**Cod:** MP01034134052

### Données techniques

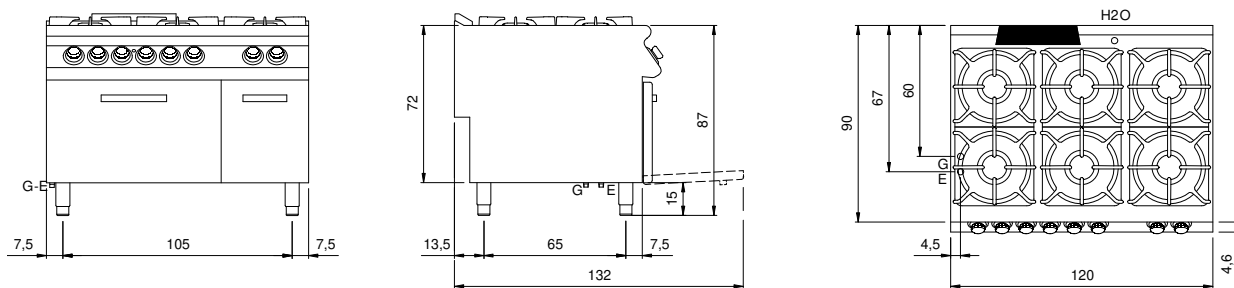
<b>Modularité:</b>	Four électrique
<b>Dimension (mm):</b>	1200x900x870
<b>Dimensions du four (mm):</b>	555x660x257
<b>Total puissance électrique (kW):</b>	6
<b>Total puissance gaz (Kcal/h):</b>	31815
<b>Total puissance gaz (kW):</b>	37
<b>Type de four:</b>	Four statique
<b>Puissance du four (kW):</b>	6
<b>Gamme température du four (°C):</b>	50-300
<b>Raccord gaz:</b>	1/2"
<b>Alimentation électrique (V):</b>	380-415
<b>Ampère (A):</b>	14
<b>Phases:</b>	3N
<b>Section du câble (mmq):</b>	5G1,5
<b>Fréquence (Hz):</b>	50-60
<b>Volume net (m3):</b>	0,94
<b>Dimensions emballage (mm):</b>	1280x1026x1109
<b>Poids brut (kg):</b>	186,6
<b>Puissance du brûleur 1 (kW):</b>	5,5
<b>Puissance du brûleur 2 (kW):</b>	7,5
<b>Puissance du brûleur 3 (kW):</b>	5,5
<b>Puissance du brûleur 4 (kW):</b>	5,5
<b>Puissance du brûleur 5 (kW):</b>	5,5
<b>Puissance du brûleur 6 (kW):</b>	7,5
<b>Volumen bruto (m3):</b>	1,456

### Caractéristiques

<b>Brûleurs:</b>	Brûleurs à couronne simple et double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton
<b>Grilles:</b>	Pour brûleur unique en fonte ou en acier inox (en option), lavables au lave-vaisselle
<b>Plan de travail:</b>	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm avec bacs émaillés
<b>Boutons de commande:</b>	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
<b>Poignées:</b>	Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques
<b>Grille d'évacuation:</b>	Amovible en fonte
<b>Kit Gas:</b>	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 statico e vano neutro. 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.4 bruciatori da 5.5 kW. Forno elettrico 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. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porte forno e vano a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Potenza gas totale 37 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

## Dessin technique



**G:** Raccord gaz 1/2"

**E:** Alimentation électrique