

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 900

Modèle: R90/120CFGEBV

Cod: MP01034134053

### Données techniques

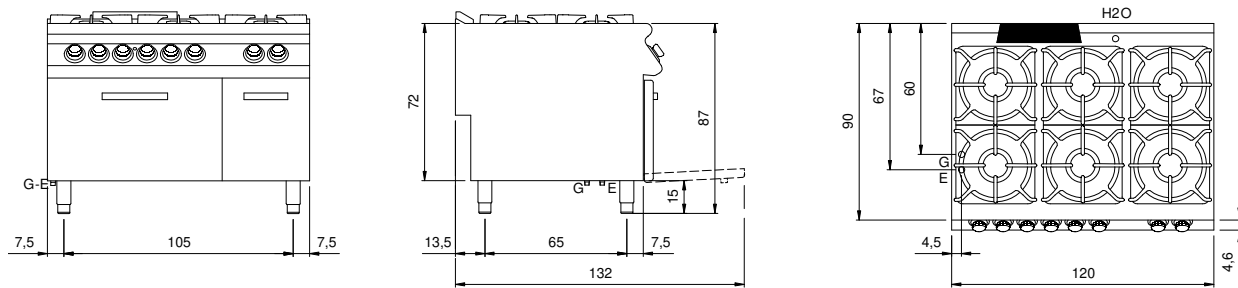
Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	1200x900x870
Dimensions du four (mm):	555x655x255
Total puissance électrique (kW):	6
Total puissance gaz (Kcal/h):	31815
Total puissance gaz (kW):	37
Type de four:	Four électrique à convection
Puissance du four (kW):	6
Gamme température du four (°C):	50-300
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):	5,5
Puissance du brûleur 2 (kW):	7,5
Puissance du brûleur 3 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 4 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 5 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 6 (kW):	7,5
Volume brut (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:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm avec bacs émaillés
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 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 raggianti 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 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. 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