



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/120TPFG

Cod: MP01054114005

Données techniques

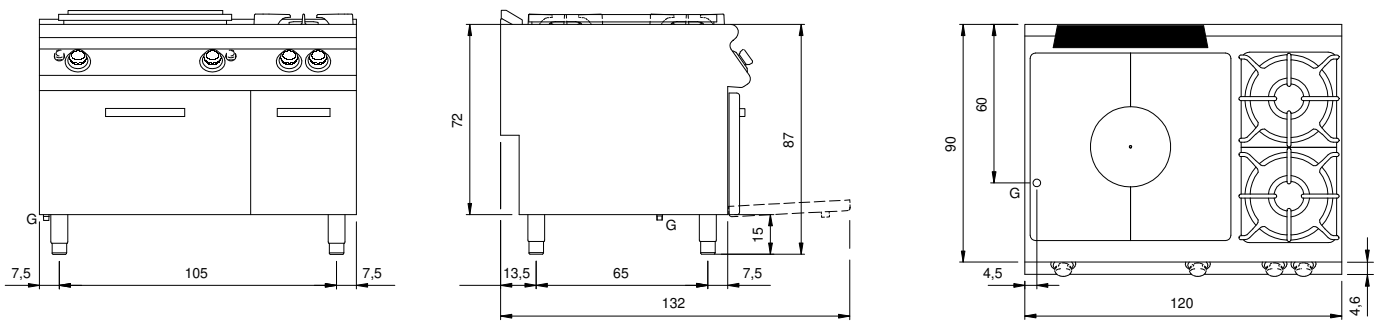
| | |
|---|-------------------------|
| Modularité: | Sur placard avec portes |
| Dimension (mm): | 1200x900x870 |
| Dimensions du four (mm): | 555x660x289 |
| Total puissance gaz (Kcal/h): | 30955 |
| Total puissance gaz (kW): | 36 |
| Puissance de la plaque entière de gaz (kW): | 12 |
| Type de four: | Four statique |
| Puissance du four (kW): | 8 |
| Gamme température du four (°C): | 95-300 |
| Raccord gaz: | 1/2" |
| Volume net (m3): | 0,94 |
| Dimensions emballage (mm): | 1280x1026x1109 |
| Poids brut (kg): | 220 |
| Puissance du brûleur 3 (kW): | 6 |
| Puissance du brûleur 4 (kW): | 10 |
| Volume brut (m3): | 1,456 |

Caractéristiques

| | |
|----------------------|---|
| Plan de travail: | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm |
| 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 tuttapietra gas con 2 fuochi su forno a gas statico e vano neutro con porta. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata; Piastra radiante in ghisa caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 12 kW. L'erogazione del gas avviene mediante rubinetto in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica del bruciatore. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni piastra 760x710. Piano di cottura dotato di bruciatori rapidi in ghisa/ottone montati a tenuta stagna. 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 due bruciatori ermeticamente fissati al piano, nr.1 bruciatore 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 a gas GN 2/1 con valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 50° C a 300 °C. Bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 8 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. Grado di protezione IPX5. Totale potenza gas 36 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"