



Client _____ Quantity _____
Project _____ Position _____

ROC 900

Model: R90/80TPPFGF

Cod: MP01054114009

Technical data

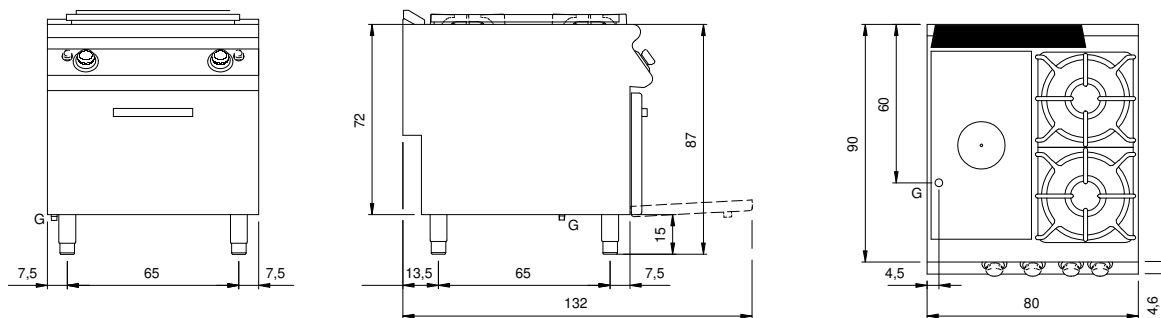
Modularity:	Gas oven
Dimension (mm):	800x900x870
Oven dimension (mm):	555x660x289
Total gas power (Kcal/h):	24936
Total gas power (kW):	31
Whole-plate power gas (kW):	7
Oven type:	Static oven
Oven power (kW):	8
Oven temperature range (°C):	95-300
Gas connection:	1/2"
Net volume (m3):	0,626
Packing dimensions (mm):	880x1026x1109
Gross weight (kg):	156,5
Burner power 3 (kW):	6
Burner power 4 (kW):	10
Gross volume (m3):	1,001

Features

Working top:	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
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 tuttapietra gas con 2 fuochi su forno gas statico. 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 7 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 380x710. 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 raggianti 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. Porta forno stampata con maniglia ergonomica. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza. Grado di protezione IPX5. Totale potenza gas 31 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"