



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/80TPPFGF

Cód.: MP01054114009

Datos técnicos

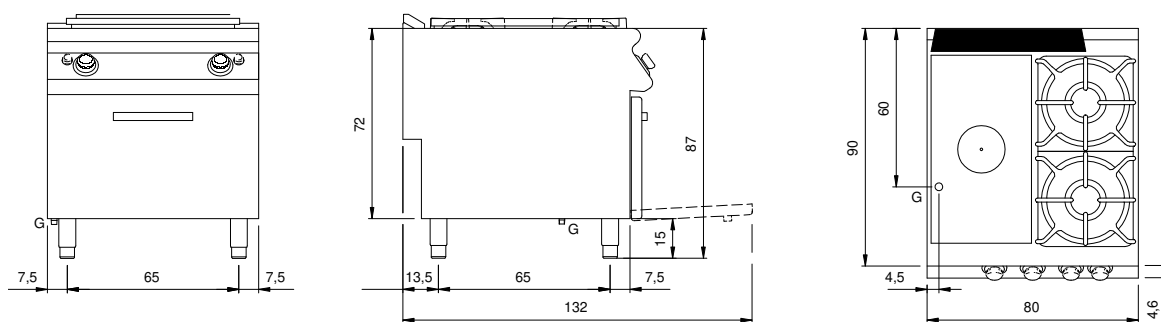
Modularidad:	Horno a gas
Dimensiones (mm):	800x900x870
Tamaño del horno (mm):	555x660x289
Potencia de gas total (Kcal/h):	24936
Potencia de gas total (kW):	31
Potencia total gas (kW):	7
Tipo de horno:	horno estático
Potencia de horno (kW):	8
Rangos de temperatura de horno (°C):	95-300
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,626
Dimensiones embalaje (mm):	880x1026x1109
Peso Bruto (kg):	156,5
Potencia del quemador 3 (kW):	6
Potencia del quemador 4 (kW):	10
Volumen bruto (m3):	1,001

Características

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Tiradores:	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
Chimenea:	Extraíble de hierro fundido
Kit Gas:	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

Cucina tuttapiastro 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 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. Porta forno stampata con maniglia ergonomica. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza. Grado di protezione IPX5. Totale potenza gas 31 kW.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "