



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

Modello: R90/120TPPFGF/P

Cod: MP01054114013

Dati Tecnici

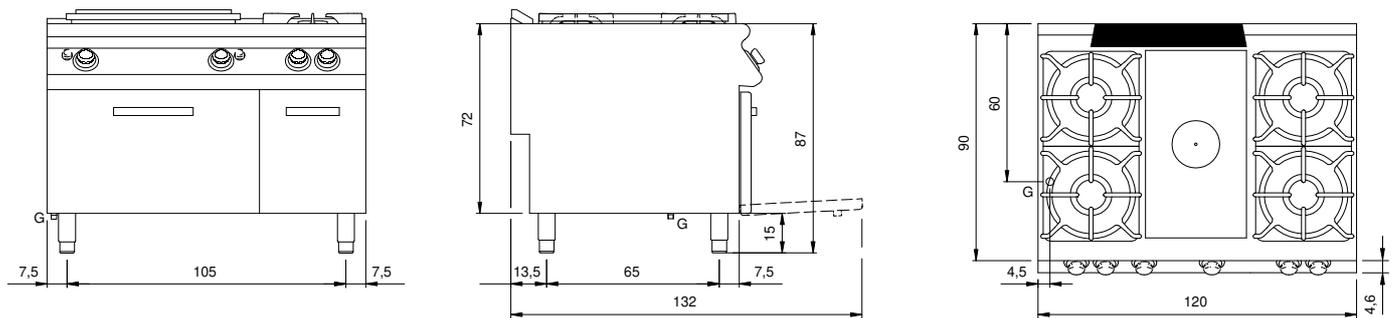
Modularità:	Forno a gas
Dimensioni (mm):	1200x900x870
Dimensione forno (mm):	555x660x289
Potenza gas totale (Kcal/h):	43853
Potenza gas totale (kW):	51
Potenza tuttapietra gas (kW):	7
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	8
Range temperatura forno (°C):	95-300
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,94
Dimensioni imballo (mm):	1280x1026x1109
Peso lordo (kg):	190
Potenza fuoco 1 (kW):	6
Potenza fuoco 2 (kW):	10
Potenza fuoco 3 (kW):	10
Potenza fuoco 4 (kW):	10
Volume lordo (m3):	1,456

Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Maniglie:	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
Camino:	Amovibile realizzato in ghisa
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Cucina tuttapietra gas con 4 fuochi su forno gas statico e vano 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 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 a sinistra (10+10 kW) e due a destra (10+7.5 kW) 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. Porte forno e vano stampate con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX5. Totale potenza gas 51 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"