



Client _____ Quantity _____
Project _____ Position _____

ROC 900

Model: R90/120TPFGFB/P

Cod: MP01054114050

Technical data

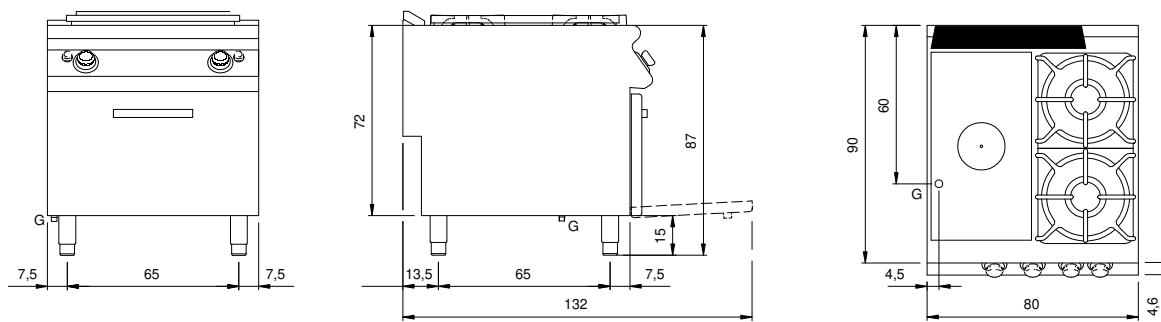
Modularity:	On cabinet with door
Dimension (mm):	1200x900x870
Oven dimension (mm):	555x660x289
Total gas power (Kcal/h):	28376
Total gas power (kW):	33
Whole-plate power gas (kW):	12
Oven type:	Static oven
Oven power (kW):	8
Oven temperature range (°C):	95-300
Gas connection:	1/2"
Packing dimensions (mm):	1280x1026x1109
Gross weight (kg):	217
Burner power 3 (kW):	5,5
Burner power 4 (kW):	7,5
Gross volume (m3):	1,456

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, 2 fuochi bacinelle smaltate, su forno gas. 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. Apparecchiatura dotata di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Nr.1 bruciatore da 7.5 kW e nr.1 bruciatore da 5.5 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 quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 33 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"