



Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 900

Model: R90/80TPPFGFB

Cod: MP01054114054

### Technical data

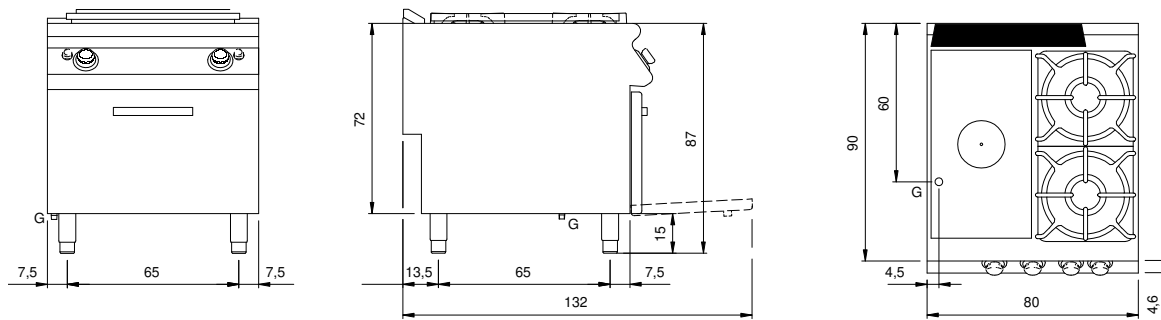
|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Modularity:                  | Gas oven      |
| Dimension (mm):              | 800x900x870   |
| Oven dimension (mm):         | 555x660x289   |
| Total gas power (Kcal/h):    | 24077         |
| Total gas power (kW):        | 28            |
| Whole-plate power gas (kW):  | 7             |
| Oven type:                   | Static oven   |
| Oven power (kW):             | 8             |
| Oven temperature range (°C): | 95-300        |
| Gas connection:              | 1/2"          |
| Packing dimensions (mm):     | 880x1026x1109 |
| Gross weight (kg):           | 156           |
| Burner power 3 (kW):         | 5,5           |
| Burner power 4 (kW):         | 7,5           |
| 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, 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 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. 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 28 kW.

### Technical draw



G: Gas connection 1/2"