



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/80TPPFGFB

Cód.: MP01054114054

Datos técnicos

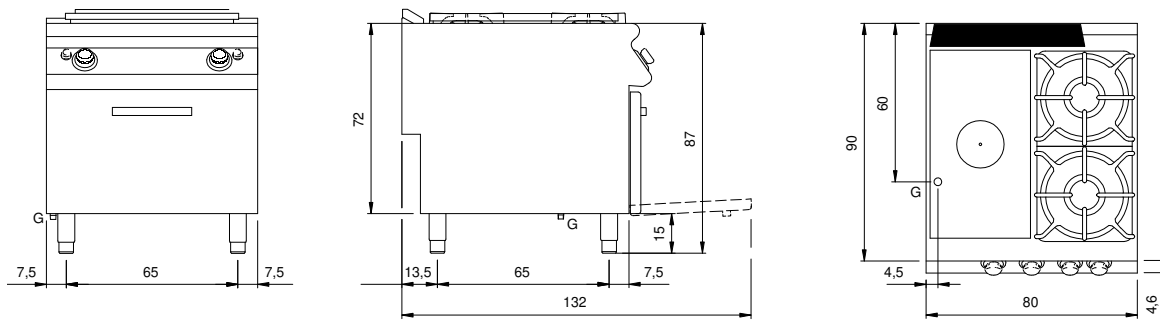
| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Modularidad: | Horno a gas |
| Dimensiones (mm): | 800x900x870 |
| Tamaño del horno (mm): | 555x660x289 |
| Potencia de gas total (Kcal/h): | 24077 |
| Potencia de gas total (kW): | 28 |
| Potencia total gas (kW): | 7 |
| Tipo de horno: | horno estático |
| Potencia de horno (kW): | 8 |
| Rangos de temperatura de horno (°C): | 95-300 |
| Conexión de gas: | 1/2" |
| Dimensiones embalaje (mm): | 880x1026x1109 |
| Peso Bruto (kg): | 156 |
| Potencia del quemador 3 (kW): | 5,5 |
| Potencia del quemador 4 (kW): | 7,5 |
| 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 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.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "