



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## ROC 900

**Modello:** R90/120TPPFGFB/P

**Cod:** MP01054114058

### Dati Tecnici

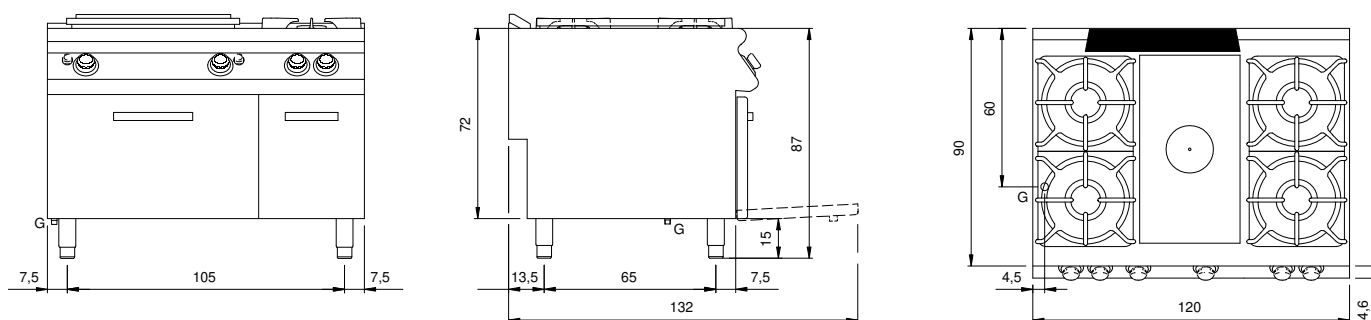
<b>Modularità:</b>	Forno a gas
<b>Dimensione forno (mm):</b>	555x660x289
<b>Potenza gas totale (Kcal/h):</b>	35255
<b>Potenza gas totale (kW):</b>	41
<b>Potenza tuttapietra gas (kW):</b>	7
<b>Tipologia forno:</b>	Statico
<b>Potenza forno (kW):</b>	8
<b>Range temperatura forno (°C):</b>	95-300
<b>Connessione gas:</b>	1/2"
<b>Dimensioni imballo (mm):</b>	1280x1026x1109
<b>Peso lordo (kg):</b>	223
<b>Potenza fuoco 1 (kW):</b>	5,5
<b>Potenza fuoco 2 (kW):</b>	7,5
<b>Potenza fuoco 3 (kW):</b>	5,5
<b>Potenza fuoco 4 (kW):</b>	7,5
<b>Volume lordo (m3):</b>	1,456

### Caratteristiche

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

Cucina tuttapietra gas, 4 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.2 bruciatore da 7.5 kW e nr.2 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 41 kW.

## Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"