

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

## **ROC 900**

Modello: R90/120CFGGB Cod: MP01034114052

## Dati Tecnici

Modularità:	Forno a gas
Dimensioni (mm):	1200x900x870
Dimensione forno (mm):	955x655x310
Potenza gas totale (Kcal/h):	42133
Potenza gas totale (kW):	49
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	12
Range temperatura forno (°C):	95-300
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,94
Dimensioni imballo (mm):	1280x1026x1109
Peso lordo (kg):	201,6
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	7,5
Potenza fuoco 3 (kW):	5,5
Potenza fuoco 4 (kW):	5,5
Potenza fuoco 5 (kW):	5,5
Potenza fuoco 6 (kW):	7,5
Volume lordo (m3):	1,456

## Caratteristiche

Bruciatori:	Mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
Griglie:	Per singolo fuoco in ghisa o in acciaio inox (optional) lavabili in lavastoviglie
Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm con bacinelle smaltate
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)

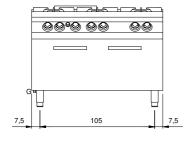
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

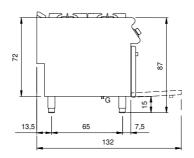


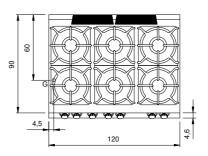
Cucina a gas bacinelle smaltate, 6 fuochi, forno a gas maxi

Cucina gas 6 fuochi su forno a gas statico maxi. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con predisposizione per l'unione di testa. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Piano con angoli raggiati igienici dotato di griglie in ghisa smaltate di elevato spessore e resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Nr.2 bruciatori da 7.5 kW e nr.4 bruciatori da 5.5 kW. Forno a gas maxi 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 12 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 in acciaio inox. Porta a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 49 kW.

## Disegno tecnico







G: Connessione gas 1/2"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.