modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

Modello: R90/120CFGEV **Cod:** MP01034134003

Dati Tecnici

Modularità:	Forno elettrico
Dimensioni (mm):	1200x900x870
Dimensione forno (mm):	555x655x255
Potenza elettrica totale (kW):	6
Potenza gas totale (Kcal/h):	44712
Potenza gas totale (kW):	52
Tipologia forno:	Ventilato
Potenza forno (kW):	6
Range temperatura forno (°C):	50-300
Connessione gas:	1/2"
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	14
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,94
Dimensioni imballo (mm):	1280x1026x1109
Peso lordo (kg):	186,6
Potenza fuoco 1 (kW):	6
Potenza fuoco 2 (kW):	10
Potenza fuoco 3 (kW):	10
Potenza fuoco 4 (kW):	10
Potenza fuoco 5 (kW):	6
Potenza fuoco 6 (kW):	10
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:	Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
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)

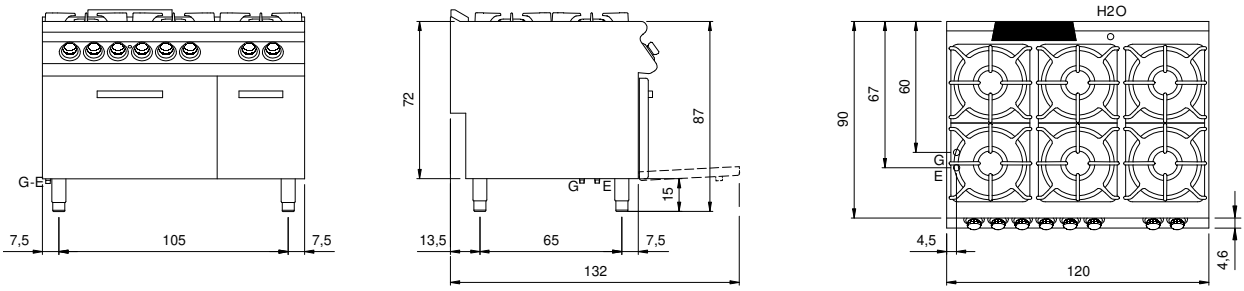
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cucina a gas piano stampato, 6 fuochi, forno elettrico ventilato

Cucina gas 6 fuochi su forno elettrico a convezione. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata. 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 resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di quattro bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.4 bruciatori da 10 kW e nr.2 bruciatore da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 kW). Forno elettrico a convezione GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Regolazione della temperatura, tramite termostato, da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare corretto funzionamento del forno. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciao inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 6 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. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porta con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX5. Potenza gas totale 52 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica

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 previosly or subsequently sold.