modular

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/120CFGEBV **Cod:** MP01034134053

Données techniques

Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	1200x900x870
Dimensions du four (mm):	555x655x255
Total puissance électrique (kW):	6
Total puissance gaz (Kcal/h):	31815
Total puissance gaz (kW):	37
Type de four:	Four électrique à convection
Puissance du four (kW):	6
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	14
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,94
Dimensions emballage (mm):	1280x1026x1109
Poids brut (kg):	186,6
Puissance du brûleur 1 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 2 (kW):	7,5
Puissance du brûleur 3 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 4 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 5 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 6 (kW):	7,5
Volume brut (m3):	1,456

Caractéristiques

Brûleurs:	Brûleurs à couronne simple et double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton
Grilles:	Pour brûleur unique en fonte ou en acier inox (en option), lavables au lave-vaisselle
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm avec bacs émaillés
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Poignées:	Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques
Grille d'évacuation:	Amovible en fonte
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

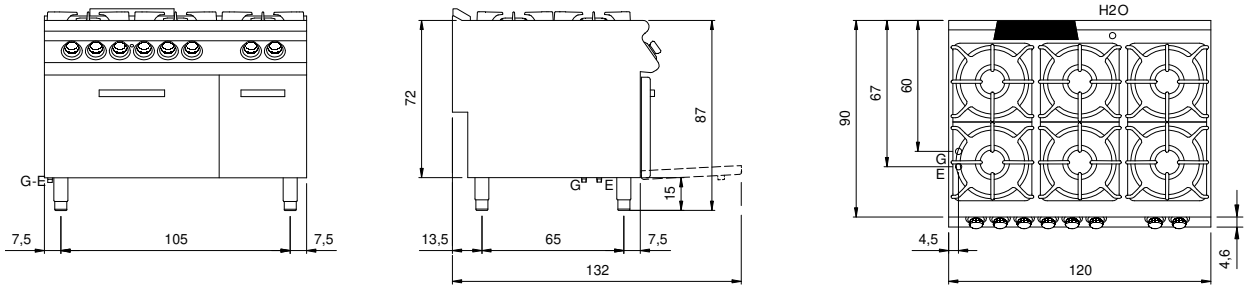
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cuisinière à gaz bac émaillés, 6 brûleurs, four électrique à convection

Cuisinière à gaz, 6 feux avec four electrique a convection et bacs emailles. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est embouti et réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d autres éléments. Cheminée postérieure en acier inox. Alimentation du gaz par robinet avec valve de sécurité, thermocouple et veilleuse pour l allumage automatique des brûleurs. Plan avec angles arrondis hygiéniques doté de grilles en fonte émaillées de grande épaisseur, anti-acide. Plan de cuisson doté de brûleurs rapides en fonte/laiton à haute puissance avec bacs en acier émaillé amovibles pour le nettoyage. 2 brûleurs de 7.5 kW et 4 brûleur de 5.5 kW. Four electrique GN 2/1. Chauffage par Résistances blindées en acier inox. Chambre de cuisson en acier inox. Contre-porte four en acier inox avec étanchéité à labyrinthe. Puissance four 6 kW. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 37 Kw. Alimentation électrique VAC 230 1N 50/60 Hz. Puissance totale 6 kW

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique

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.