modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

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

Dati Tecnici

Modularità:	Forno elettrico
Dimensioni (mm):	1200x900x870
Dimensione forno (mm):	555x655x255
Potenza elettrica totale (kW):	6
Potenza gas totale (Kcal/h):	31815
Potenza gas totale (kW):	37
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):	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)

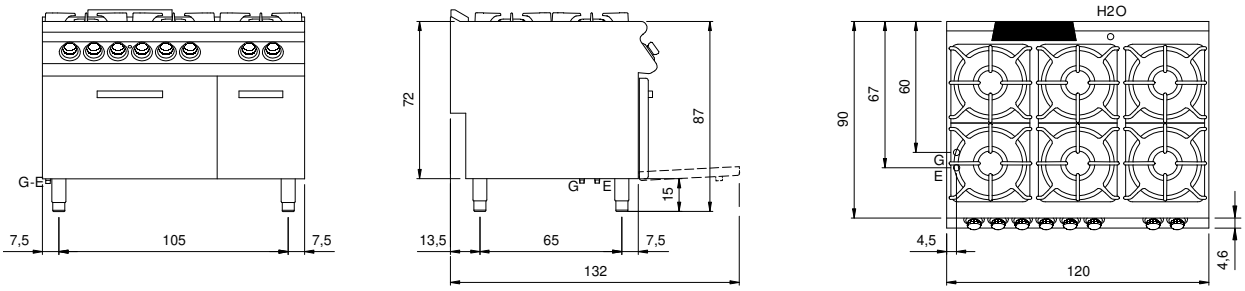
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cucina a gas bacinelle smaltate, 6 fuochi, forno elettrico ventilato

Cucina gas 6 fuochi su forno elettrico statico e vano neutro. 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 elettrico a convezione. Camera isolata termicamente, dotata di reggigriglie laterali con possibilità di inserimento 3 teglie GN 2/1 mm. 65 h. Funzionamento a convezione forzata mediante motore con ventola in acciaio. Riscaldamento tramite 3 resistenze termostatate con campo di regolazione della temperatura da 50° 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. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porte forno e vano a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Potenza gas totale 37 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.