



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

## ROC 900

Modello: R90/80CFGEB

Cod: MP01034134050

### Dati Tecnici

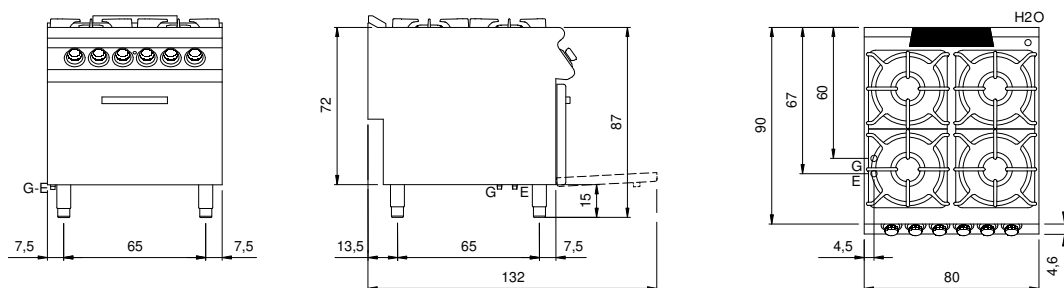
|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Modularità:                    | Forno elettrico |
| Dimensioni (mm):               | 800x900x870     |
| Dimensione forno (mm):         | 555x660x257     |
| Potenza elettrica totale (kW): | 6               |
| Potenza gas totale (Kcal/h):   | 22356           |
| Potenza gas totale (kW):       | 26              |
| Tipologia forno:               | Statico         |
| 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):             | 0,626           |
| Dimensioni imballo (mm):       | 880x1026x1109   |
| Peso lordo (kg):               | 154,1           |
| Potenza fuoco 1 (kW):          | 5,5             |
| Potenza fuoco 2 (kW):          | 7,5             |
| Potenza fuoco 3 (kW):          | 7,5             |
| Potenza fuoco 4 (kW):          | 5,5             |
| Volume lordo (m3):             | 1,001           |

### 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)           |

Cucina gas 4 fuochi su forno elettrico statico. 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.2 bruciatori da 5.5 kW. Forno elettrico 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 acciaio 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 in acciaio inox. Porta a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Potenza gas totale 26 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

## Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica