



Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

ROC 900

Modelo: R90/80CFGEBV Cód.: MP01034134051

Datos técnicos

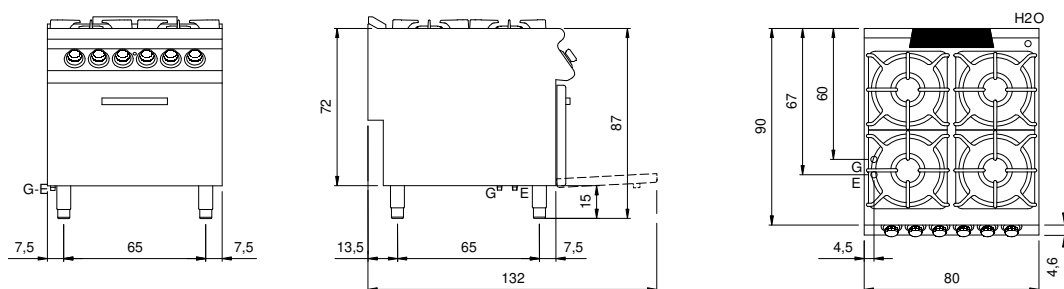
Modularidad:	Horno eléctrico
Dimensiones (mm):	800x900x870
Tamaño del horno (mm):	555x655x255
Potencia eléctrica total (kW):	6
Potencia de gas total (Kcal/h):	22356
Potencia de gas total (kW):	26
Tipo de horno:	horno eléctrico ventilado
Potencia de horno (kW):	6
Rangos de temperatura de horno (°C):	50-300
Conexión de gas:	1/2"
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	14
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G1,5
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,626
Dimensiones embalaje (mm):	880x1026x1109
Peso Bruto (kg):	154,1
Potencia del quemador 1 (kW):	5,5
Potencia del quemador 2 (kW):	7,5
Potencia del quemador 3 (kW):	7,5
Potencia del quemador 4 (kW):	5,5
Volume brut (m3):	1,001

Características

Quemadores:	Quemadores de hierro fundido de corona simple y doble con tapa de quemador de latón
Parrillas:	Para quemador simple en hierro fundido o acero inoxidable (opcional) apto para lavavajillas
Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor con cubetas esmaltadas
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Tiradores:	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
Chimenea:	Extraíble de hierro fundido
Kit Gas:	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

Cucina gas 4 fuochi su forno elettrico a convezione. 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 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 termostate 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 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 IPX4. Potenza gas totale 36 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "

E: Alimentación eléctrica