

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 900

Modello: R90/120CFGEBV

Cod: MP01034134053

Dati Tecnici

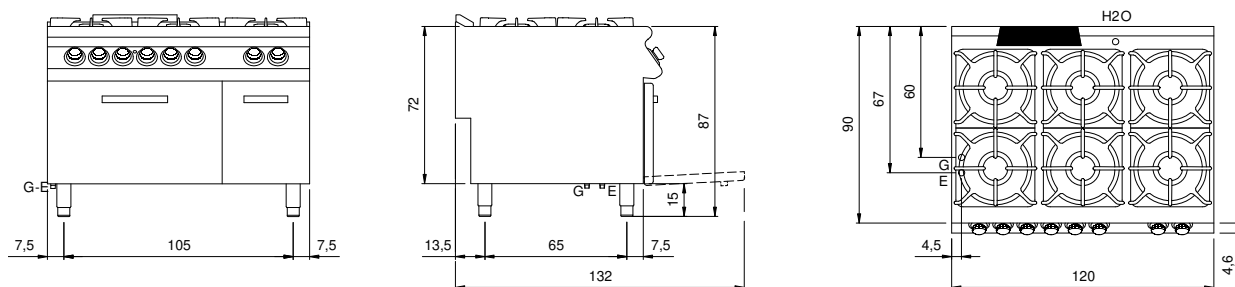
Modularità:	Forno elettrico
Dimensioni (mm):	1200x900x870
Dimensione forno (mm):	555x655x255
Potenza elettrica totale (kW):	6
Potenza gas totale (Kcal/h):	31815
Potenza gas totale (kW):	37
Tipologia forno:	Ventilato
Potenza forno (kW):	6
Range temperatura forno (°C):	50-300
Connessione gas:	1/2"
Tensione (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)

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 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. 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