



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 900

Modelo: R90/120TPFG

Cód.: MP01054114005

### Datos técnicos

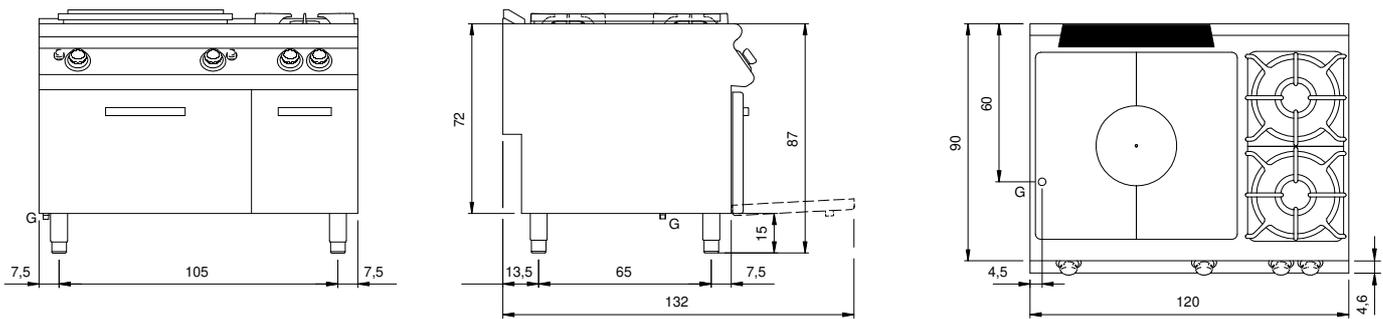
|                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| Modularidad:                         | Sobra base con puertas |
| Dimensiones (mm):                    | 1200x900x870           |
| Tamaño del horno (mm):               | 555x660x289            |
| Potencia de gas total (Kcal/h):      | 30955                  |
| Potencia de gas total (kW):          | 36                     |
| Potencia total gas (kW):             | 12                     |
| Tipo de horno:                       | horno estático         |
| Potencia de horno (kW):              | 8                      |
| Rangos de temperatura de horno (°C): | 95-300                 |
| Conexión de gas:                     | 1/2"                   |
| Volumen neto (m3):                   | 0,94                   |
| Dimensiones embalaje (mm):           | 1280x1026x1109         |
| Peso Bruto (kg):                     | 220                    |
| Potencia del quemador 3 (kW):        | 6                      |
| Potencia del quemador 4 (kW):        | 10                     |
| Volume brut (m3):                    | 1,456                  |

### Características

|            |  |
|------------|--|
| Top:       | Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor                                     |
| 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 tuttapietra gas con 2 fuochi su forno a gas statico e vano neutro con porta. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata; Piastra radiante in ghisa caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 12 kW. L'erogazione del gas avviene mediante rubinetto in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica del bruciatore. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni piastra 760x710. Piano di cottura dotato di bruciatori rapidi in ghisa/ottone montati a tenuta stagna. 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 due bruciatori ermeticamente fissati al piano, nr.1 bruciatore da 10 kW e nr.1 bruciatore da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 kW). Forno a gas GN 2/1 con valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 50° C a 300 °C. Bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 8 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. Grado di protezione IPX5. Totale potenza gas 36 kW.

### Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "