modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80FTG/SL/P **Cod:** MP01374113033

Données techniques

Modularité:	Sur placard avec portes
Dimension (mm):	800x730x870
Total puissance gaz (Kcal/h):	12038
Total puissance gaz (kW):	14
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	735x530
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	880x856x1109
Poids brut (kg):	113
Volume brut (m3):	0,835

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée satinée
Finition plaque:	Lisse
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Poignées:	Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques
Grille d'évacuation:	Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	Plaque chromée satinée
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés (option)
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

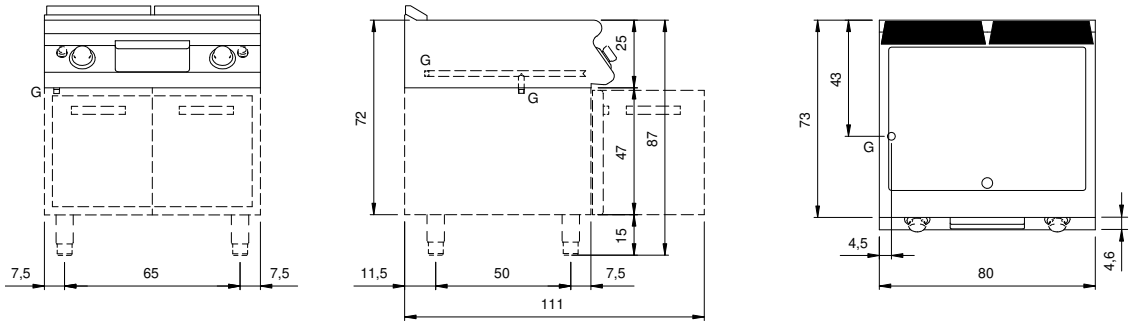
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry-top gaz, plaque lisse chromée satinée, sur placard avec portes

Fry-top à gaz avec plaque lisse chromée satinée sur placard avec portes. Côtés, fond et dos réalisés en acier inox. Plan réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Cheminé postérieur en fonte émaillés. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d autres éléments. Plaque baissée de 4 cm soudé hermétiquement. Plaque en acier chromée satinée avec zone froide dans la partie frontale. 2 zones de cuisson indépendantes. Équipé de trou circulaire pour l écoulement des graisses et tiroir amovible de récupération des graisses. Chauffage par brûleurs en acier Inox à flamme stabilisée avec brûleur pilote et thermocouple de sécurité. Alimentation du gaz moyennant soupape thermostatique. Allumeur piézo-électrique positionner dans le panneau de control. Boutons de commande à labyrinthe pour empêcher la pénétration de l eau pendant les opération de nettoyage. Base réalisée en acier inox, portes tournantes et poignées ergonomiques. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation gaz puissance totale 14 kW.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

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.