



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 700

Modèle: R70/80FTG/SLR/P

Cod: MP01374113036

### Données techniques

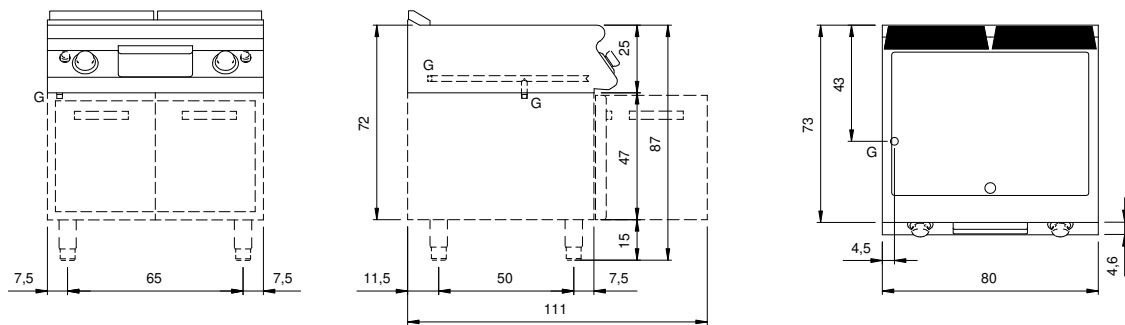
|   |                         |
|---|-------------------------|
| Modularité:                               | Sur placard avec portes |
| Dimension (mm):                           | 800x730x870             |
| Total puissance gaz (Kcal/h):             | 12038                   |
| Total puissance gaz (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   |
| 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) |

Fry-top à gaz, plaque 2/3 lisse 1/3 rainurée chromée sur placard avec portes. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Prédéfini pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque de cuisson baissée de 4 cm par rapport au plan de travail, soudée hermétiquement. Surface satinée avec zone froide sur la partie frontale de la plaque. Trou rond pour la vidange des graisses. Tiroir pour la collecte des graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Chauffage par brûleurs à flamme stabilisée en acier inox avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Alimentation du gaz par robinet de sécurité. La température de cuisson est réglée manuellement. Allumage piézo-électrique placé sur le tableau de commande et doté de capuchon en caoutchouc à protection de l'eau. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Placard réalisé entièrement en acier inox. Portes tournantes embouties avec poignée ergonomique. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz puissance totale 12 kW.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"