modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80CPGG/2V26/P **Cod:** MP01214113022

Données techniques

Modularité:	Sur placard avec portes
Dimension (mm):	800x730x870
Total puissance gaz (Kcal/h):	15822
Total puissance gaz (kW):	18,4
Nr. Cuve:	2
Litres cuve 1:	26
Litres cuve 2:	26
Dimensions de cuve 1 (mm):	306x342x318
Dimensions de cuve 2 (mm):	306x342x318
Raccord gaz:	1/2"
Remplissage eau froide:	3/4" + 3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Pression max 5 bar
Vidange eau:	1" + 1"
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	880x856x1109
Poids brut (kg):	96,6
Volume brut (m3):	0,835

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
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
Remplissage d'eau:	Avec robinet
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

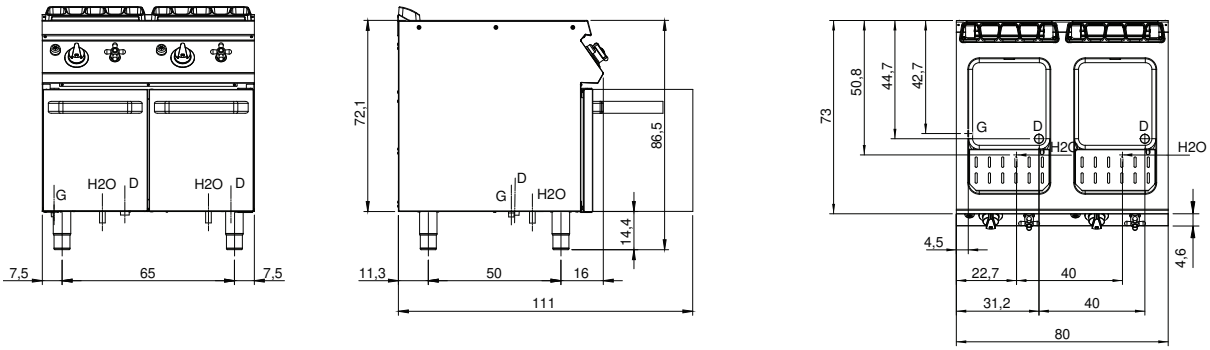
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cuiseur à pâtes à gaz, 2 cuves 26+26 litres

Cuiseur à pâtes full gas 2 bacs, capacité 26 litres. Flancs, fond et dos en acier inox. Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10 embouti avec bac anti-débordement. Cheminée arrière en fonte émaillée ; prédisposition pour l'assemblage en ligne. Bacs emboutis en acier inox AISI 316 poli avec fond rayonné. Chargement d'eau via vanne manuelle commandée par bouton sur le tableau de bord frontal. Pressostat de charge empêchant le chauffage en l'absence d'eau dans les bacs. Possibilité de charge rapide initiale ou de remise à niveau. Distributeur d'eau fixe en acier inox, situé sous le plan d'égouttage. Chauffage assuré par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée avec brûleur pilote et thermocouple de sécurité. Allumage par dispositif piézoélectrique. Chauffage réglable via vanne gaz. Vidange de l'eau via robinet situé à l'intérieur de la base. Manettes de commande à labyrinthe empêchant la pénétration de l'eau à l'intérieur pendant le nettoyage. Appareil équipé de pieds réglables en hauteur en acier inox. Paniers exclus. Indice de protection IPX5. Puissance gaz totale 21 kW.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

D: Vidange eau

H2O: Remplissage eau 3/4"

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.