



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/120CFG

Cod: MP01034113001

Données techniques

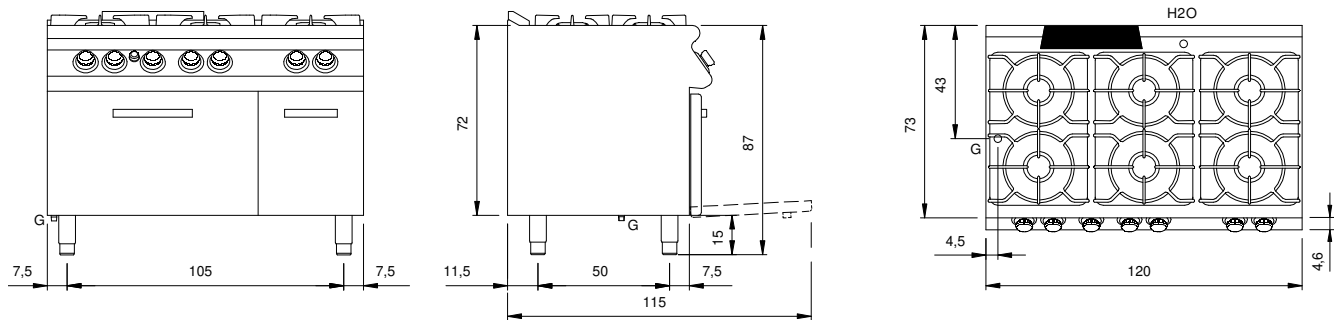
| | |
|---------------------------------|---------------|
| Modularité: | Four gaz |
| Dimension (mm): | 1200x730x870 |
| Dimensions du four (mm): | 555x660x289 |
| Total puissance gaz (Kcal/h): | 35684 |
| Total puissance gaz (kW): | 41,5 |
| Type de four: | Four statique |
| Puissance du four (kW): | 8 |
| Gamme température du four (°C): | 95-300 |
| Raccord gaz: | 1/2" |
| Volume net (m3): | 0,762 |
| Dimensions emballage (mm): | 1280x856x1109 |
| Poids brut (kg): | 173,1 |
| Puissance du brûleur 1 (kW): | 3,5 |
| Puissance du brûleur 2 (kW): | 6 |
| Puissance du brûleur 3 (kW): | 6 |
| Puissance du brûleur 4 (kW): | 6 |
| Puissance du brûleur 5 (kW): | 6 |
| Puissance du brûleur 6 (kW): | 6 |
| Volume brut (m3): | 1,215 |

Caractéristiques

| | |
|----------------------|---|
| Brûleurs: | Brûleurs à couronne simple et double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton |
| Grilles: | Pour brûleur unique en fonte ou en acier inox (en option), lavables au lave-vaisselle |
| Plan de travail: | Plan embouti en acier inoxydable AISI 304 de 20/10 mm d'épaisseur |
| 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 |
| Kit Gas: | Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20) |

Cuisinière à gaz, 6 feux avec four à gaz statique et placard avec porte. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est embouti et réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédéposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Alimentation du gaz par robinet avec valve de sécurité, thermocouple et veilleuse pour l'allumage automatique des brûleurs. Plan avec angles arrondis hygiéniques doté de grilles en fonte émaillées de grande épaisseur, anti-acide. Équipement doté de 4 brûleurs à haut rendement en fonte/laiton, fixés hermétiquement au plan: 4 brûleurs de 6 kW et 2 brûleurs de 3.5 kW (Puissances disponibles par brûleur: 3,5 kW, 6 kW). Four à gaz GN 2/1 avec valve thermostatique pour le réglage de la température de 50° à 300° C. Brûleur à flamme stabilisée avec allumage piézo-électrique, complet de veilleuse et thermocouple de sécurité. Chambre de cuisson en acier inox. Contre-porte four en acier inox avec étanchéité à labyrinthe. Puissance four 8 kW. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Porte emboutie avec poignée ergonomique. Protection IPX5. placard neutre avec porte emboutie. Alimentation à gaz, puissance totale 41.5 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"