



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80CFGB

Cod: MP01034113050

Données techniques

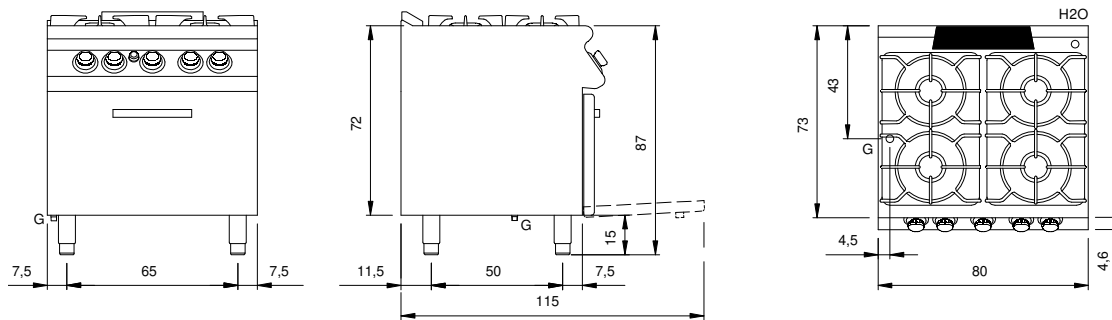
Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	800x730x870
Dimensions du four (mm):	555x660x289
Total puissance gaz (Kcal/h):	22702
Total puissance gaz (kW):	26,4
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	8
Gamme température du four (°C):	95-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	880x856x1109
Poids brut (kg):	128,6
Puissance du brûleur 1 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 2 (kW):	3,7
Puissance du brûleur 3 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 4 (kW):	3,7
Volume brut (m3):	0,835

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:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm avec bacs émaillés
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, 4 feux avec four à gaz statique et bacs émaillés. 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 acier inox. 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 émaillée de grande épaisseur, anti-acide. Plan de cuisson doté de brûleurs rapides en fonte/laiton à haute puissance avec bacs en acier émaillé amovibles pour le nettoyage. 2 brûleurs de 3.7 kW et 2 brûleur de 5.5 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. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 26.4 Kw.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"