



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/80CFGB

Cod: MP01034114050

Données techniques

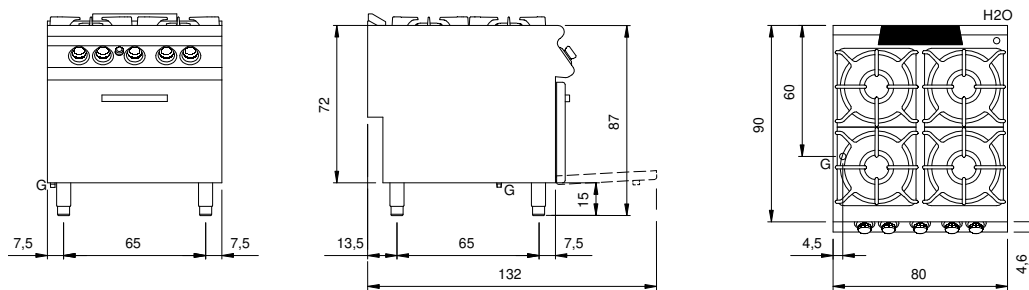
Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	800x900x870
Dimensions du four (mm):	555x660x289
Total puissance gaz (Kcal/h):	29235
Total puissance gaz (kW):	34
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	8
Gamme température du four (°C):	95-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,626
Dimensions emballage (mm):	880x1026x1109
Poids brut (kg):	154,1
Puissance du brûleur 1 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 2 (kW):	7,5
Puissance du brûleur 3 (kW):	7,5
Puissance du brûleur 4 (kW):	5,5
Volume brut (m3):	1,001

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:	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. Prédisposé 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 émaillées 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 7.5 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 34 Kw.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"