



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/120CFGE

Cod: MP01034133001

Données techniques

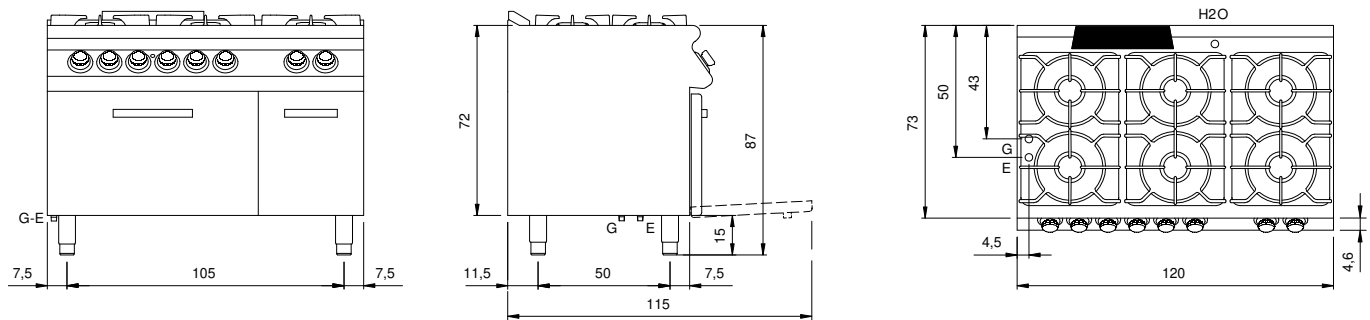
Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	1200x730x870
Dimensions du four (mm):	555x660x257
Total puissance électrique (kW):	6
Total puissance gaz (Kcal/h):	28805
Total puissance gaz (kW):	33,5
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	6
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	14
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,762
Dimensions emballage (mm):	1280x856x1109
Poids brut (kg):	169
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 électrique statique. 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 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: 5 brûleurs de 6 kW et 1 brûleur de 3,5 kW (Puissances disponibles par brûleur: 3,5 kW, 6 kW). Four électrique GN 2/1. Chauffage par Résistances blindées en acier inox. Chambre de cuisson en acier inox. Contre-porte four en acier inox avec étanchéité à labyrinthe. Puissance four 6 kW. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 33,5 Kw. Alimentation électrique VAC 380-415 3N 50÷60 Hz. Puissance totale 6 kW

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique