modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

## ROC 700

**Modèle:** R70/120TPPFGF/P **Cod:** MP01054113013

### Données techniques

| | |
|---|---|
| **Modularité:** | Sur placard avec porte |
| **Dimension (mm):** | 1200x730x870 |
| **Dimensions du four (mm):** | 555x660x289 |
| **Total puissance gaz (Kcal/h):** | 30525 |
| **Total puissance gaz (kW):** | 35,5 |
| **Puissance de la plaque entière de gaz (kW):** | 6 |
| **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):** | 186,1 |
| **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 |
| **Volume brut (m3):** | 1,215 |

### 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 |
| **Kit Gas:** | Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20) |

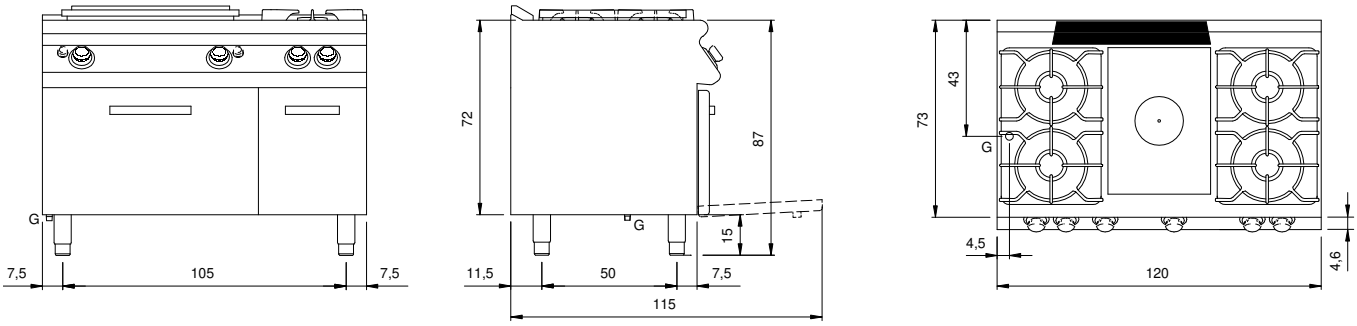
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Plaques coup-de-feu gaz, 4 brûleurs, four à gaz

Cuisinière plaque coup de feu à gaz avec 4 feux sur four à gaz 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. Plaque en acier caractérisée par des zones thermiques différenciées à haut rendement et dotée d anneau central amovible. Chauffage par brûleur en fonte avec puissance 6 kW. Alimentation du gaz par robinet avec valve de sécurité, thermocouple et veilleuse pour l allumage automatique de brûleur avec piézo-électrique sur le tableau de commande (doté de capuchon en caoutchouc à protection de l eau). Alimentation du feux a 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: 3 brûleurs de 6 kW et 1 brûleur 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. Alimentation à gaz, puissance totale 35,5 kW.

## Déssin technique




**G:** Raccord gaz 1/2"

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.