modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/80TPFG **Cod:** MP01054114004

Données techniques

Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	800x900x870
Dimensions du four (mm):	555x660x289
Total puissance gaz (Kcal/h):	17197
Total puissance gaz (kW):	20
Puissance de la plaque entière de gaz (kW):	12
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):	157,1
Volume brut (m3):	1,001

Caractéristiques

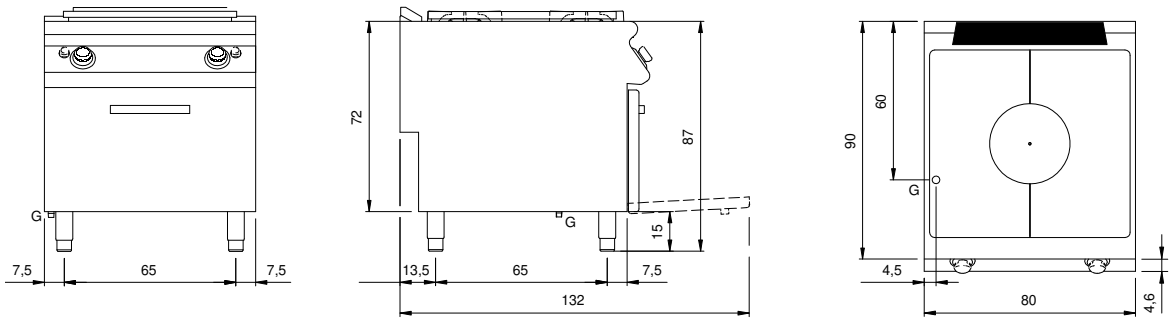
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Poignées:	Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques
Grille d'évacuation:	Amovible 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.

Plaques coup-de-feu gaz, four à gaz

Cuisinière plaque coup de feu à gaz 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 12 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). Plan avec angles arrondis hygiéniques doté de grilles en fonte émaillées de grande épaisseur, anti-acide. 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 20 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.