modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 1100

Modèle: R18/100TPFG **Cod:** MP01055115003

Données techniques

Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	1000x1100x870
Dimensions du four (mm):	540x1015x310
Total puissance gaz (Kcal/h):	18917
Total puissance gaz (kW):	22
Puissance de la plaque entière de gaz (kW):	12
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	10
Gamme température du four (°C):	95-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,957
Dimensions emballage (mm):	1280x1272x1274
Poids brut (kg):	223
Volume brut (m3):	2,074

Caractéristiques

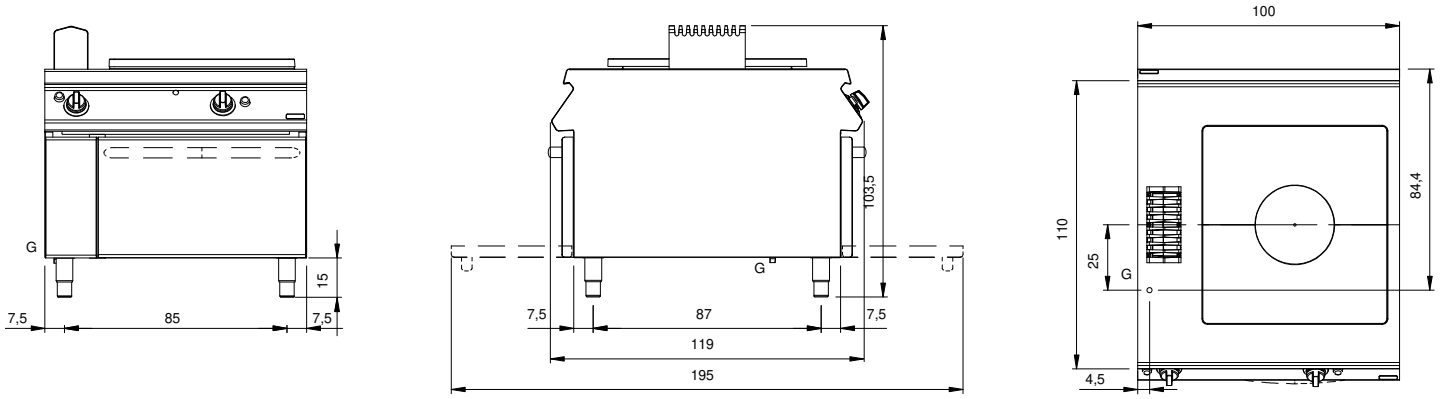
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil 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 en acier inoxydable. 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 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 10 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 22 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.