modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/40CPG/1V26/P **Cod:** MP01214113001

Données techniques

Modularité:	Sur placard avec porte
Dimension (mm):	400x730x870
Total puissance électrique (kW):	0,1
Total puissance gaz (Kcal/h):	9029
Total puissance gaz (kW):	10,5
Nr. Cuve:	1
Litres cuve 1:	26
Dimensions de cuve 1 (mm):	306x342x318
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	220-240
Ampère (A):	0,5
Phases:	1
Section du câble (mmq):	3G1
Fréquence (Hz):	50
Remplissage eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Pression max 5 bar
Vidange eau:	1"
Volume net (m3):	0,254
Dimensions emballage (mm):	480x856x1075
Poids brut (kg):	57,6
Volume brut (m3):	0,442

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
Grille d'évacuation:	Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte
Remplissage d'eau:	Avec robinet
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

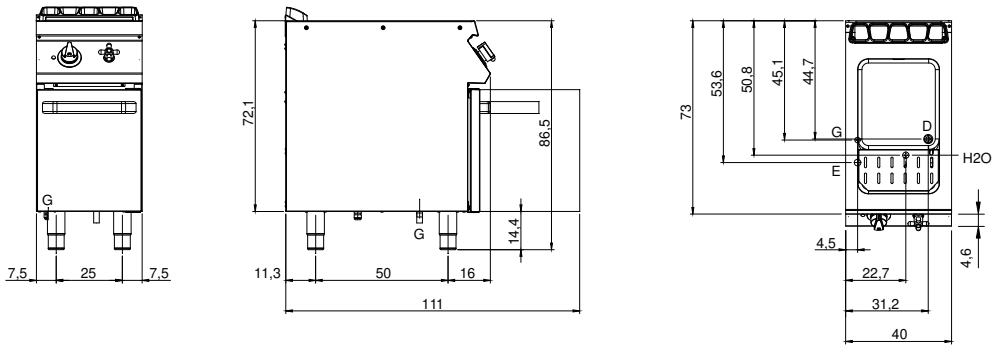
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cuiseur à pâtes à gaz, 1 cuve 26 litres

Cuiseur à pâtes à gaz, 2 cuve capacité 26 L. 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. Cuve de cuisson en acier inox AISI 316. Remplissage d eau automatique par le bias d'une electrovalve. Chauffage par brûleurs à torche à haut rendement en acier inox qui ont été installés à l exterior de la cuve. Le chauffage est réglé par valve thermostatique de sécurité avec thermocouple. Allumage piézo- électrique. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Évacuation de l eau par un robinet situé à l intérieur de la base ci-dessous. Placard réalisé entièrement en acier inox. Porte à battant. Poigné ergonomique. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 10,5 Kw, Alimentation Electrique VAC 230 1N 50/60 Hz - 0,1 kW.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique

H2O: Remplissage eau 3/4"

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.