

Client	Quantité
Projet	Position

ROC 700



Données techniques

Modularité:	Тор
Dimension (mm):	400x730x280
Total puissance gaz (Kcal/h):	6019
Total puissance gaz (kW):	7
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	335x530
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,082
Dimensions emballage (mm):	480x856x475
Poids brut (kg):	52,6
Volume brut (m3):	0,195

Caractéristiques

Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Chromée polie
Lisse
Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte
Extractibles et lavables en lave- vaisselle
Plaque chromée polie
Placées sur deux côtés (option)
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 previouly or subsequently sold.

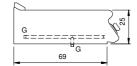


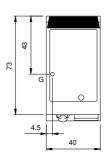
Fry-top gaz, plaque lisse chromée polie, top

Fry-top à gaz avec plaque lisse chromée mod. top. Côtés, fond et dos réalisés en acier inox. Plan réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Cheminé postérieur en fonte émaillés. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque baissée de 4 cm soudé hermétiquement. Plaque en acier chromée avec zone froide dans la partie frontale. Équipé de trou circulaire pour l'écoulement des graisses et tiroir amovible de récupération des graisses. Chauffage par brûleurs en acier Inox à flamme stabilisée avec brûleur pilote et thermocouple de sécurité. Alimentation du gaz moyennant soupape thermostatique. Allumeur piézo-électrique positionner dans le panneau de control. Boutons de commande à labyrinthe pour empêcher la pénétration de l'eau pendant les opération de nettoyage. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation gaz puissance totale 7 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 previously or subsequently sold.