modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

## ROC 700

**Modèle:** R70/40FTG/CL/A **Cod:** MP01374113005

### Données techniques

| | |
|---|---|
| **Modularité:** | Sur placard ouvert |
| **Dimension (mm):** | 400x730x870 |
| **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):** | 0,254 |
| **Dimensions emballage (mm):** | 480x856x1075 |
| **Poids brut (kg):** | 65,3 |
| **Volume brut (m3):** | 0,442 |

### Caractéristiques

| | |
|---|---|
| **Plan de travail:** | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm |
| **Matériau de la plaque:** | Chromée polie |
| **Finition plaque:** | Lisse |
| **Boutons de commande:** | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5 |
| **Grille d'évacuation:** | Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte |
| **Tiroir de collecte des liquides:** | Extractibles et lavables en lave-vaisselle |
| **Plaque:** | Plaque chromée polie |
| **Protection contre les éclaboussures:** | Placées sur deux côtés (option) |
| **Kit Gas:** | Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20) |

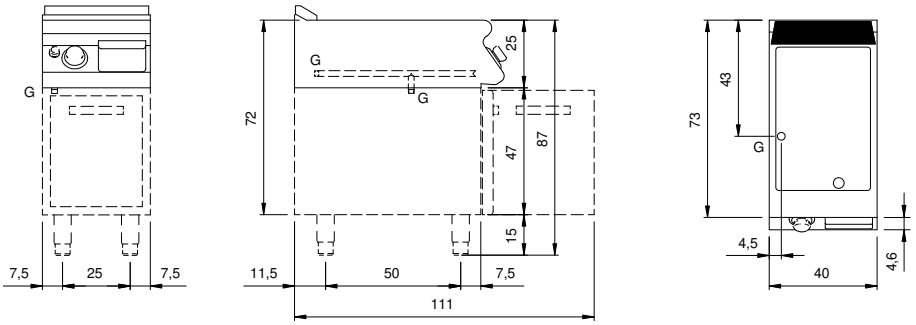
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry-top gaz, plaque lisse chromée polie, sur placard ouvert

Fry-top à gaz avec plaque lisse chromée sur placard ouverte. 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. Base réalisée en acier inox, portes tournantes et poignées ergonomiques. 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 previosly or subsequently sold.