modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80GRLG/P **Cod:** MP01454113006

Market: Hors UE

Données techniques

Modularité:	Sur placard avec portes
Dimension (mm):	800x730x870
Total puissance gaz (Kcal/h):	12898
Total puissance gaz (kW):	15
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	n°2 681.101.13 (184x520)
Dimensions de zone de cuisson 2 (LxP mm):	n°2 681.101.13 (184x520)
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	880x856x1274
Poids brut (kg):	105,6
Volume brut (m3):	0,960

Caractéristiques

Grilles:	En fonte
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
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur trois côtés
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

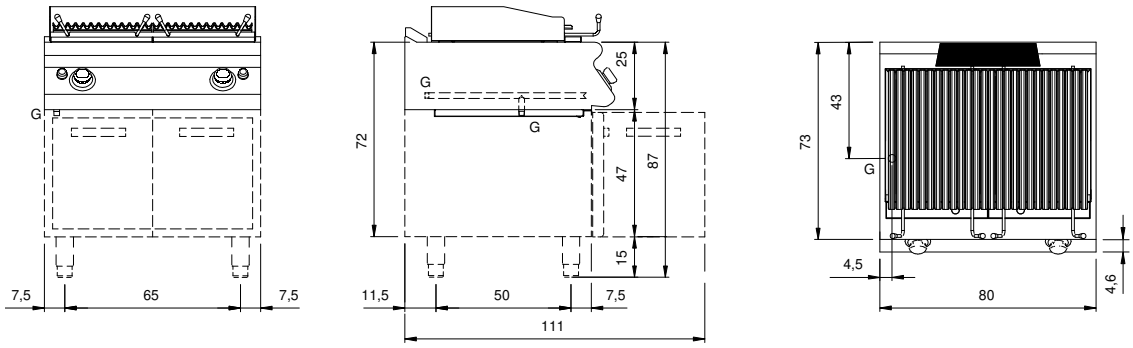
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Grille en pierre lavique, 2 zones de cuisson en fonte, sur placard avec portes

Grille à gaz pierre lavique sur placard avec portes. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d autres éléments. Support pour la pierre lavique en treillis de acier inox AISI 304. Grille de cuisson avec profils à V en fonte. Avec tiroir amovible pour la récupération des graisses au-dessous des éléments chauffants. Protections anti-éclaboussures sur 3 côtés. Tiroir amovible de récupération des graisses. Dotée d un système de soulèvement de la grille avec leviers pour laisser un espace entre la grille et le brasero, contrôlable avec une seule main. 2 zones de cuisson indépendantes. Chauffage par brûleurs à flamme stabilisée en acier inox avec brûleur veilleuse et thermocouple de sécurité. La témperature de cuisson est controlé par un robinet de sécurité avec thermocouple et veilleuse. Allumage piézo-électrique. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 15 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.