modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

## ROC 700

**Modèle:** R70/40GRLI/P **Cod:** MP01454113013

### Données techniques

| | |
|---|---|
| **Modularité:** | Sur placard avec porte |
| **Dimension (mm):** | 400x730x870 |
| **Dimensions emballage (mm):** | 480x856x1240 |
| **Poids brut (kg):** | 68,6 |
| **Volume brut (m3):** | 0,509 |

### Caractéristiques

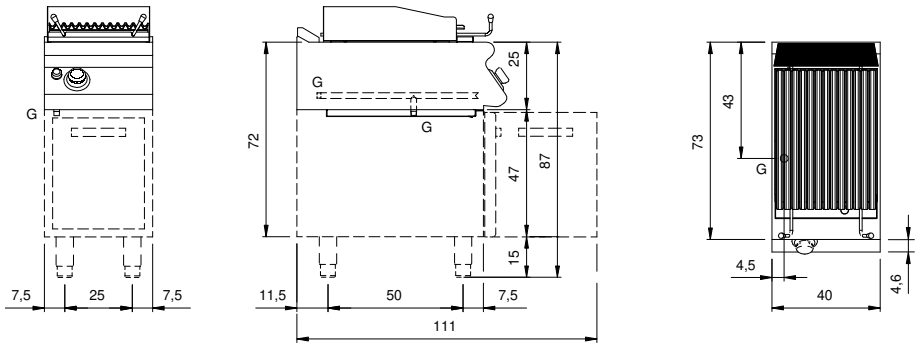
| | |
|---|---|
| **Grilles:** | En acier inox |
| **Plan de travail:** | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm |
| **Boutons de commande:** | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5 |
| **Poignées:** | Les poignées en aluminium brossé offrent une prise 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.

Grille en pierre lavique, 1 zone de cuisson en acier inox, sur placard avec porte

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 acier inox AISI 304. 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. 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 7,5 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.