



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80GRLI/A

Cod: MP01454113015

Données techniques

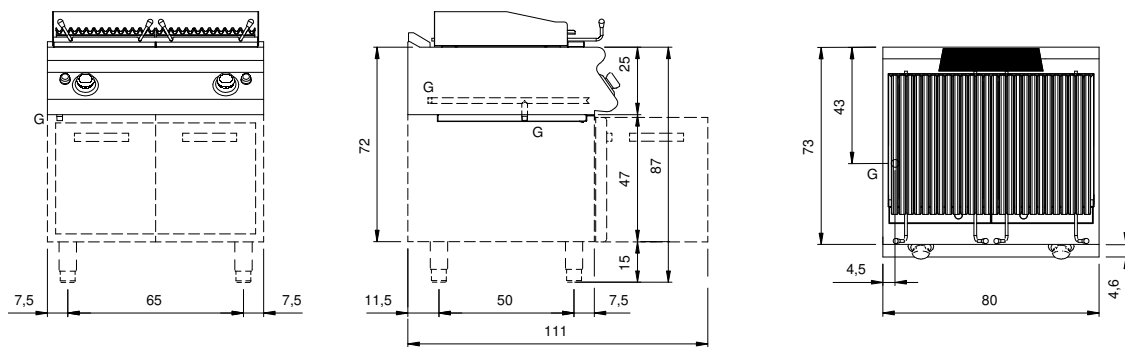
Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	800x730x870
Dimensions emballage (mm):	880x856x1109
Poids brut (kg):	100
Volume brut (m3):	0,835

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
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)

Grille à gaz pierre lavique sur placard ouverte. 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. Prédéposé 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 température 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.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"