modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 900

Modèle: R90/80BRG/80F/M **Cod:** MP01614114003

Market: Hors UE

Données techniques

Modularité:	Sur placard fermé
Dimension (mm):	800x900x870
Total puissance électrique (kW):	0,2
Total puissance gaz (Kcal/h):	17197
Total puissance gaz (kW):	20
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	Fond de cuve 680x567
Nr. Cuve:	1
Litres cuve 1:	80
Dimensions de cuve 1 (mm):	680x567x170
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	220-240
Ampère (A):	1,5
Phases:	1
Section du câble (mmq):	3G1
Fréquence (Hz):	50
Remplissage eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Pression max 5 bar
Volume net (m3):	0,626
Dimensions emballage (mm):	880x1026x1109
Poids brut (kg):	174
Volume brut (m3):	1,001

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Fer
Finition plaque:	Lisse
Basculement:	Motorisée
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Remplissage d'eau:	Avec électrovanne
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

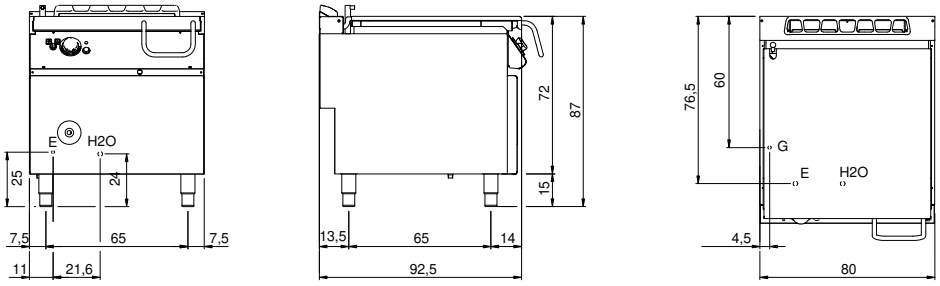
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Braisière basculante gaz motorisée, cuve en fer, capacité 80 litres

Sauteuse basculante à gaz motorisée, cuve en fer cap. 80 litres. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d autres éléments. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Cuve de cuisson en acier inox AISI 304 avec fond en fer. Système électrique pour le basculement de la cuve sur axe antérieur par vis sans fin. Remplissage d eau dans la cuve par robinet et colonne de distribution fixée sur la cheminée. Couvercle en acier inox AISI 304 équipé de poignée ergonomique en matériel thermique. Chauffage par brûleurs tubulaires, à haut rendement, en acier inox. La température de cuisson est réglée 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 20 kW. Electric supply VAC 220-240V 1N 50/60 Hz- 0.2 kW.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique

H2O: Remplissage eau 3/4"

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.