



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/120CFGG

Cod: MP01034113002

Données techniques

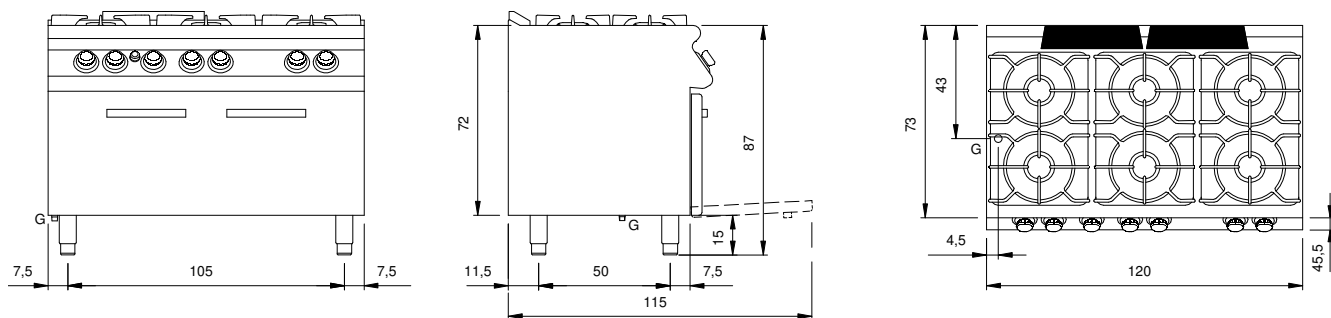
Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	1200x730x870
Dimensions du four (mm):	955x655x310
Total puissance gaz (Kcal/h):	37404
Total puissance gaz (kW):	43,5
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	10
Gamme température du four (°C):	95-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,762
Dimensions emballage (mm):	1280x856x1109
Poids brut (kg):	188,1
Puissance du brûleur 1 (kW):	3,5
Puissance du brûleur 2 (kW):	6
Puissance du brûleur 3 (kW):	6
Puissance du brûleur 4 (kW):	6
Puissance du brûleur 5 (kW):	6
Puissance du brûleur 6 (kW):	6
Volume brut (m3):	1,215

Caractéristiques

Brûleurs:	Brûleurs à couronne simple et double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton
Grilles:	Pour brûleur unique en fonte ou en acier inox (en option), lavables au lave-vaisselle
Plan de travail:	Plan embouti en acier inoxydable AISI 304 de 20/10 mm d'épaisseur
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
Grille d'évacuation:	Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Cuisinière à gaz, 6 feux avec maxi four à gaz statique. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est embouti et réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Alimentation du gaz par robinet avec valve de sécurité, thermocouple et veilleuse pour l'allumage automatique des brûleurs. Plan avec angles arrondis hygiéniques doté de grilles en fonte émaillées de grande épaisseur, anti-acide. Équipement doté de 4 brûleurs à haut rendement en fonte/laiton, fixés hermétiquement au plan: 5 brûleurs de 6 kW et 1 brûleurs de 3.5 kW (Puissances disponibles par brûleur: 3,5 kW, 6 kW). Four à gaz GN 2/1 avec valve thermostatique pour le réglage de la température de 50° à 300° C. Brûleur à flamme stabilisée avec allumage piézo-électrique, complet de veilleuse et thermocouple de sécurité. Chambre de cuisson en acier inox. Contre-porte four en acier inox avec étanchéité à labyrinthe. Puissance four 10 kW. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Porte emboutie avec poignée ergonomique. Protection IPX5. placard neutre avec porte emboutie. Alimentation à gaz, puissance totale 43.5 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"