



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/120TPFGFB/P

Cod: MP01054113050

Données techniques

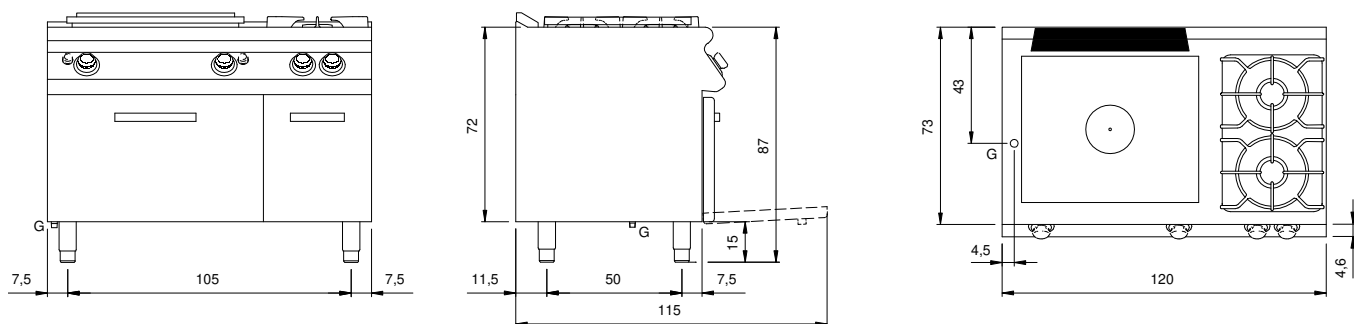
Modularité:	Sur placard avec porte
Dimension (mm):	1200x730x870
Dimensions du four (mm):	555x660x289
Total puissance gaz (Kcal/h):	22529
Total puissance gaz (kW):	26,2
Puissance de la plaque entière de gaz (kW):	9
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	8
Gamme température du four (°C):	95-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,762
Dimensions emballage (mm):	1280x856x1109
Poids brut (kg):	175
Puissance du brûleur 3 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 4 (kW):	3,7
Volume brut (m3):	1,215

Caractéristiques

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
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 plaque coup de feu à gaz, 2 feux, sur four gaz. 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. Plaque en acier caractérisée par des zones thermiques différenciées à haut rendement et dotée d'anneau central amovible. Chauffage par brûleur en fonte avec puissance 9 kW. Alimentation du gaz par robinet avec valve de sécurité, thermocouple et veilleuse pour l'allumage automatique de brûleur avec piézo-électrique sur le tableau de commande. Dimensions de la plaque 380x710 mm. Plan de cuisson doté de brûleurs rapides en fonte/laiton à haute puissance avec bacs en acier émaillé amovibles pour le nettoyage. 1 brûleurs de 3.7 kW et 1 brûleur de 5.5 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 8 kW. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance 26.2 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"