



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 900

Modèle: R90/80TPPFGF

Cod: MP01054114009

### Données techniques

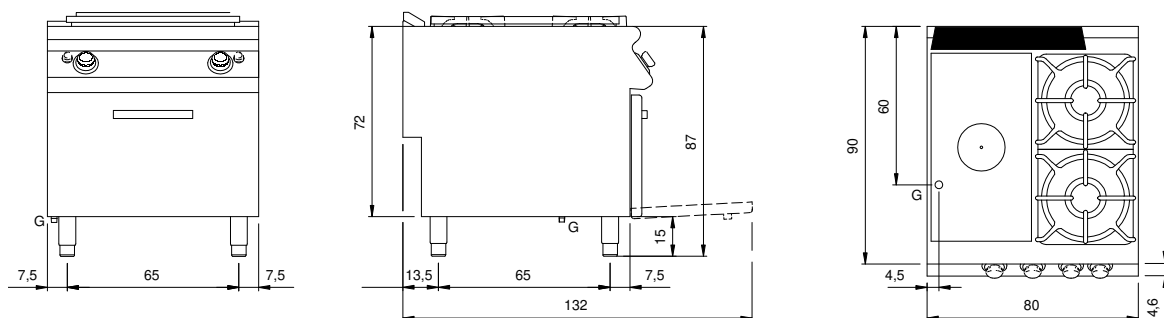
|                                             |               |
|---------------------------------------------|---------------|
| Modularité:                                 | Four gaz      |
| Dimension (mm):                             | 800x900x870   |
| Dimensions du four (mm):                    | 555x660x289   |
| Total puissance gaz (Kcal/h):               | 24936         |
| Total puissance gaz (kW):                   | 31            |
| Puissance de la plaque entière de gaz (kW): | 7             |
| Type de four:                               | Four statique |
| Puissance du four (kW):                     | 8             |
| Gamme température du four (°C):             | 95-300        |
| Raccord gaz:                                | 1/2"          |
| Volume net (m3):                            | 0,626         |
| Dimensions emballage (mm):                  | 880x1026x1109 |
| Poids brut (kg):                            | 156,5         |
| Puissance du brûleur 3 (kW):                | 6             |
| Puissance du brûleur 4 (kW):                | 10            |
| Volume brut (m3):                           | 1,001         |

### 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: | 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 avec 2 feux sur 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. 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 7 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 (doté de capuchon en caoutchouc à protection de l'eau). Alimentation du feu à 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: 1 brûleur de 10 kW et 1 brûleur de 6 kW (Puissances disponibles par brûleur: 3,5 kW, 6 kW, 7,5 kW, 10 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. Porte emboutie avec poignée ergonomique. Protection IPX5. Alimentation à gaz, puissance totale 31 kW.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"