

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/40FTG/CL/T

Cod: MP01374113004



Données techniques

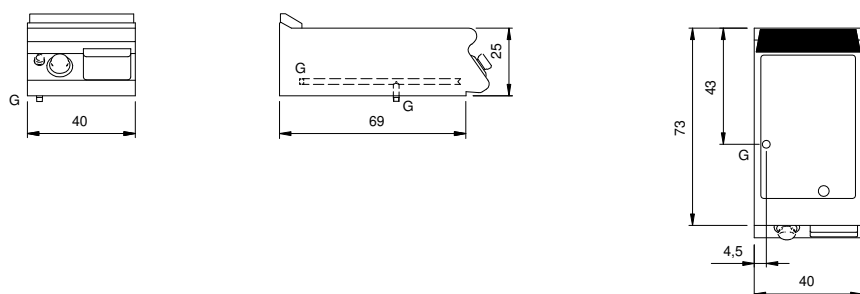
Modularité:	Top
Dimension (mm):	400x730x280
Total puissance gaz (Kcal/h):	6019
Total puissance gaz (kW):	7
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	335x530
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,082
Dimensions emballage (mm):	480x856x475
Poids brut (kg):	52,6
Volume brut (m3):	0,195

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée polie
Finition plaque:	Lisse
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
Grille d'évacuation:	Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	Plaque chromée polie
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés (option)
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Fry-top à gaz avec plaque lisse chromée mod. top. Côtés, fond et dos réalisés en acier inox. Plan réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Prédisposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Plaque baissée de 4 cm soudé hermétiquement. Plaque en acier chromée avec zone froide dans la partie frontale. Équipé de trou circulaire pour l'écoulement des graisses et tiroir amovible de récupération des graisses. Chauffage par brûleurs en acier Inox à flamme stabilisée avec brûleur pilote et thermocouple de sécurité. Alimentation du gaz moyennant soupape thermostatique. Allumeur piézo-électrique positionner dans le panneau de control. Boutons de commande à labyrinthe pour empêcher la pénétration de l'eau pendant les opération de nettoyage. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation gaz puissance totale 7 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"