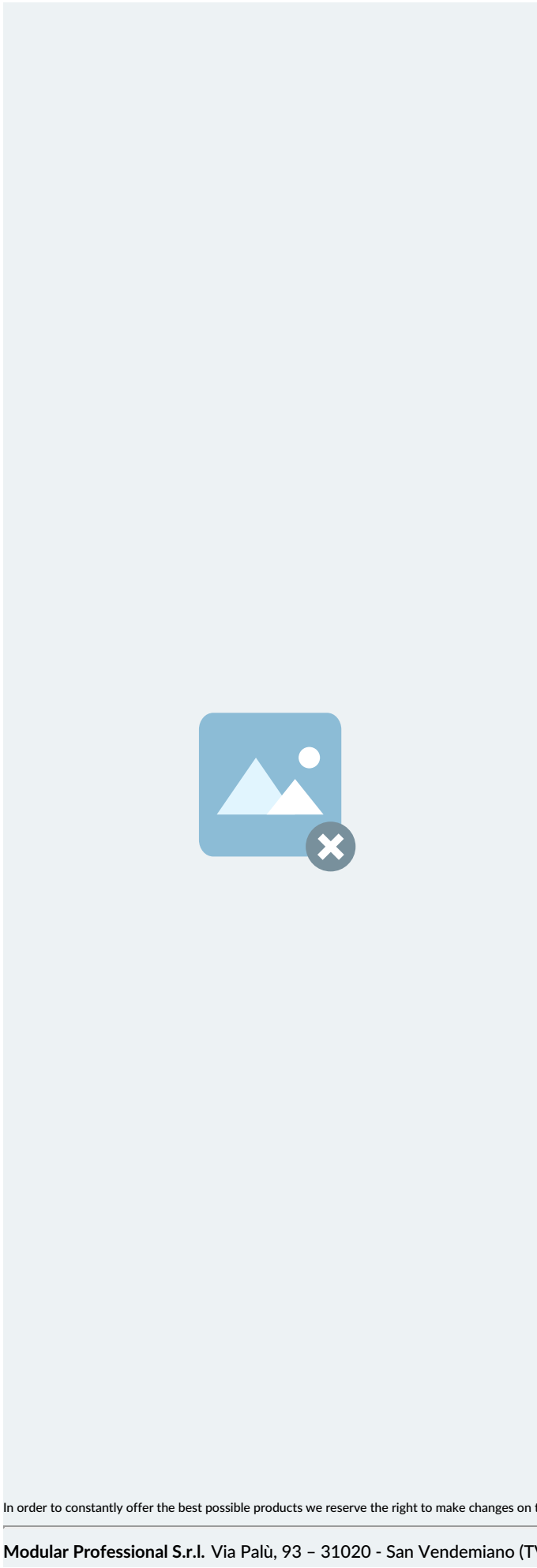




Client _____

Quantité _____

Projet _____

Position _____

ROC 700

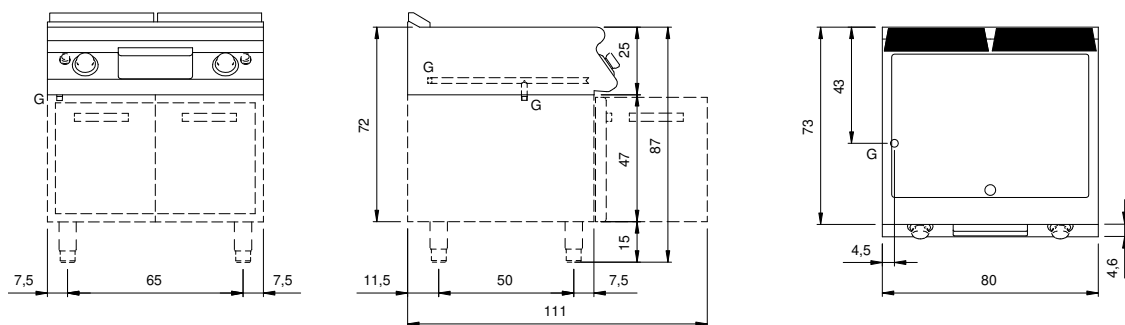
Modèle: R70/80FTG/LR/P

Cod: MP01374113021

Market: Hors UE

Fry-top à gaz, plaque 2/3 lisse 1/3 rainurée sur placard avec portes. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement 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 de cuisson baissée de 4 cm par rapport au plan de travail, soudée hermétiquement. Surface satinée avec zone froide sur la partie frontale de la plaque. Trou rond pour la vidange des graisses. Tiroir pour la collecte des graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Chauffage par brûleurs à flamme stabilisée en acier inox avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Alimentation du gaz par robinet de sécurité. La température de cuisson est réglée manuellement. Allumage piézo-électrique placé sur le tableau de commande et doté de capuchon en caoutchouc à protection de l'eau. Boutons de commande hermétiques et imperméables. Placard réalisé entièrement en acier inox. Portes tournantes embouties avec poignée ergonomique. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX5. Alimentation à gaz puissance totale 12 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"