



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/80CFGEB

Cod: MP01034133050

Données techniques

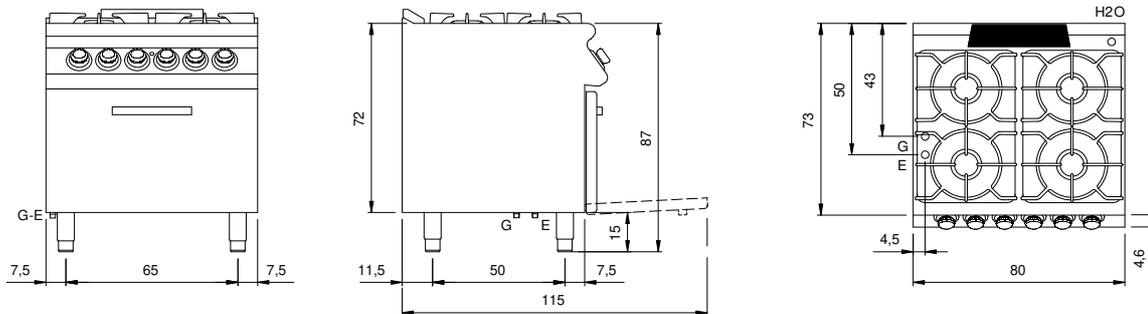
Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	800x730x870
Dimensions du four (mm):	555x660x257
Total puissance électrique (kW):	6
Total puissance gaz (Kcal/h):	15822
Total puissance gaz (kW):	18,4
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	6
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	14
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,508
Dimensions emballage (mm):	880x856x1109
Poids brut (kg):	128,6
Puissance du brûleur 1 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 2 (kW):	3,7
Puissance du brûleur 3 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 4 (kW):	3,7
Volume brut (m3):	0,835

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:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm avec bacs émaillés
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)

Cucina gas 4 fuochi su forno elettrico statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con predisposizione per l'unione di testa. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Piano con angoli raggiati igienici dotato di griglie in ghisa smaltate resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Nr.2 bruciatori da 5.5 kW e nr.2 bruciatori da 3.7 kW. Forno elettrico GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Regolazione della temperatura, tramite termostato, da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare corretto funzionamento del forno. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 6 kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porta a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Potenza gas totale 18.4 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique