



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

## ROC 700

**Modèle:** R70/40FTG/SL/P

**Cod:** MP01374113027

### Données techniques

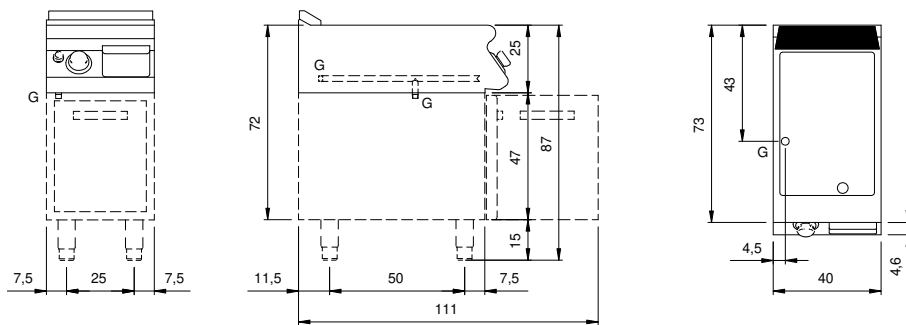
<b>Modularité:</b>	Sur placard avec porte
<b>Dimension (mm):</b>	400x730x870
<b>Total puissance gaz (Kcal/h):</b>	6019
<b>Total puissance gaz (kW):</b>	7
<b>Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):</b>	335x530
<b>Raccord gaz:</b>	1/2"
<b>Volume net (m3):</b>	0,254
<b>Dimensions emballage (mm):</b>	480x856x1075
<b>Poids brut (kg):</b>	68,3
<b>Volumen brut (m3):</b>	0,442

### Caractéristiques

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

Fry top gas piastra liscia cromata satinata su vano con porta. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucido a specchio con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Il gas viene erogato per mezzo di valvola termostatica. La temperatura di cottura è controllata termostaticamente. Accensione tramite accenditore piezoelettrico posizionato sul cruscotto e dotato di cappuccio in gomma di protezione all'acqua. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porta a battente stampata. Maniglia ergonomica. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 7 kW.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"