



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

## ROC 700

**Modèle:** R70/80FTG/SL/P

**Cod:** MP01374113033

### Données techniques

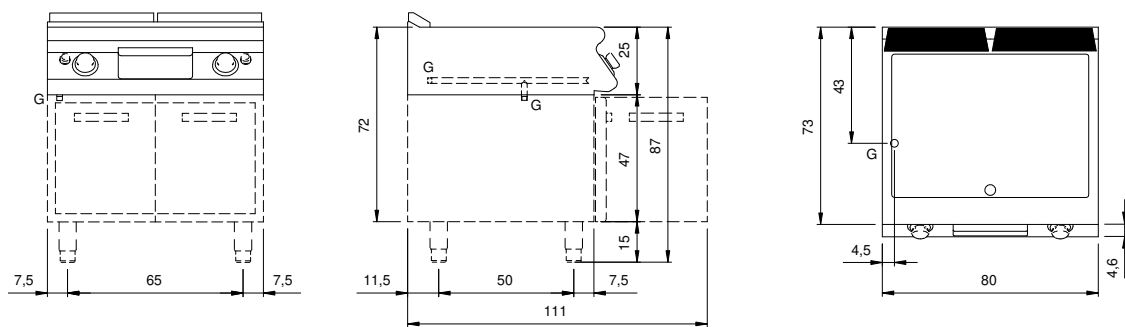
<b>Modularité:</b>	Sur placard avec portes
<b>Dimension (mm):</b>	800x730x870
<b>Total puissance gaz (Kcal/h):</b>	12038
<b>Total puissance gaz (kW):</b>	14
<b>Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):</b>	735x530
<b>Raccord gaz:</b>	1/2"
<b>Volume net (m3):</b>	0,508
<b>Dimensions emballage (mm):</b>	880x856x1109
<b>Poids brut (kg):</b>	113
<b>Volumen bruto (m3):</b>	0,835

### 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 porte. 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. Due zone di cottura indipendenti. 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. Porte a battente stampate. Maniglie ergonomiche. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 14 kW.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"