



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/40PCG/A

Cod: MP01014113001

Données techniques

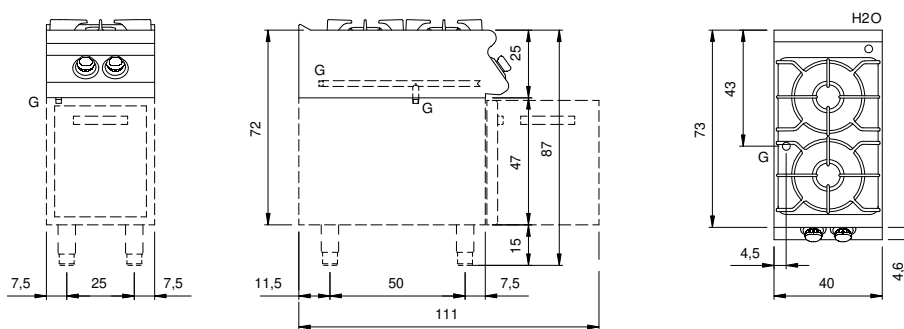
Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	400x730x870
Total puissance gaz (Kcal/h):	8169
Total puissance gaz (kW):	9,5
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,254
Dimensions emballage (mm):	480x856x1075
Poids brut (kg):	64
Puissance du brûleur 1 (kW):	3,5
Puissance du brûleur 2 (kW):	6
Volumen bruto (m3):	0,442

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:	Plan embouti en acier inoxydable AISI 304 de 20/10 mm d'épaisseur
Boutons de commande:	Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5
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)

Piano di cottura a gas, 2 fuochi su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; 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 raggianti igienici dotato di griglie in ghisa smaltate di elevato spessore e resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di due bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.1 bruciatore da 6 kW e nr.1 bruciatore da 3,5 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW). Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comandi durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 9,5 kW.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"