



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

## ROC 700

**Modèle:** R70/120CFG

**Cod:** MP01034113001

### Données techniques

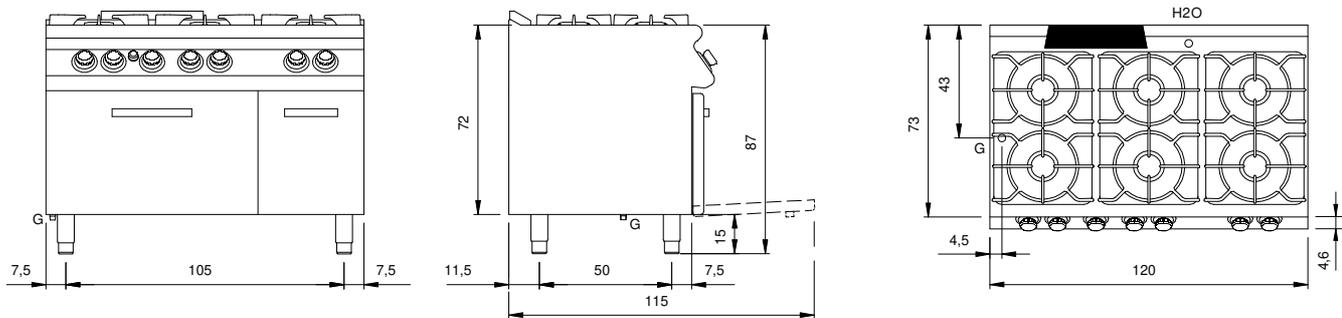
<b>Modularité:</b>	Four gaz
<b>Dimension (mm):</b>	1200x730x870
<b>Dimensions du four (mm):</b>	555x660x289
<b>Total puissance gaz (Kcal/h):</b>	35684
<b>Total puissance gaz (kW):</b>	41,5
<b>Type de four:</b>	Four statique
<b>Puissance du four (kW):</b>	8
<b>Gamme température du four (°C):</b>	95-300
<b>Raccord gaz:</b>	1/2"
<b>Volume net (m3):</b>	0,762
<b>Dimensions emballage (mm):</b>	1280x856x1109
<b>Poids brut (kg):</b>	173,1
<b>Puissance du brûleur 1 (kW):</b>	3,5
<b>Puissance du brûleur 2 (kW):</b>	6
<b>Puissance du brûleur 3 (kW):</b>	6
<b>Puissance du brûleur 4 (kW):</b>	6
<b>Puissance du brûleur 5 (kW):</b>	6
<b>Puissance du brûleur 6 (kW):</b>	6
<b>Volumen bruto (m3):</b>	1,215

### Caractéristiques

<b>Brûleurs:</b>	Brûleurs à couronne simple et double en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton
<b>Grilles:</b>	Pour brûleur unique en fonte ou en acier inox (en option), lavables au lave-vaisselle
<b>Plan de travail:</b>	Plan embouti en acier inoxydable AISI 304 de 20/10 mm d'épaisseur
<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>Kit Gas:</b>	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Cucina gas 6 fuochi su forno a gas statico e vano neutro. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata. 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 di elevato spessore e resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di due bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.4 bruciatori da 6 kW e nr.3,5 bruciatori da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW). Forno a gas GN 2/1 con valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 50° C a 300 °C. Bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 8 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 stampata con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 41,5 kW.

## Dessin technique



**G:** Raccord gaz 1/2"