



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

## ROC 700

**Modèle:** R70/120CFGGB

**Cod:** MP01034113052

### Données techniques

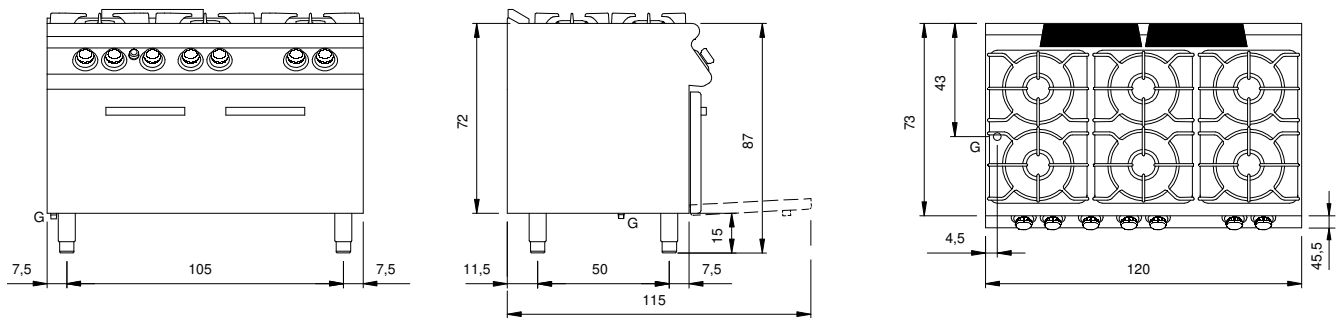
<b>Modularité:</b>	Four gaz
<b>Dimension (mm):</b>	1200x730x870
<b>Dimensions du four (mm):</b>	955x655x310
<b>Total puissance gaz (Kcal/h):</b>	30784
<b>Total puissance gaz (kW):</b>	35,8
<b>Type de four:</b>	Four statique
<b>Puissance du four (kW):</b>	10
<b>Gamme température du four (°C):</b>	95-300
<b>Raccord gaz:</b>	1/2"
<b>Volume net (m3):</b>	0,762
<b>Dimensions emballage (mm):</b>	1280x856x1109
<b>Poids brut (kg):</b>	169
<b>Puissance du brûleur 1 (kW):</b>	5,5
<b>Puissance du brûleur 2 (kW):</b>	3,7
<b>Puissance du brûleur 3 (kW):</b>	3,7
<b>Puissance du brûleur 4 (kW):</b>	3,7
<b>Puissance du brûleur 5 (kW):</b>	5,5
<b>Puissance du brûleur 6 (kW):</b>	3,7
<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>	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm avec bacs émaillés
<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 maxi. 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 raggianti 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.4 bruciatori da 3.7 kW. Forno a gas maxi 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 10 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. Alimentazione a gas potenza totale 35.8 kW.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"