



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/120CFGE

Cod: MP01034133001

Données techniques

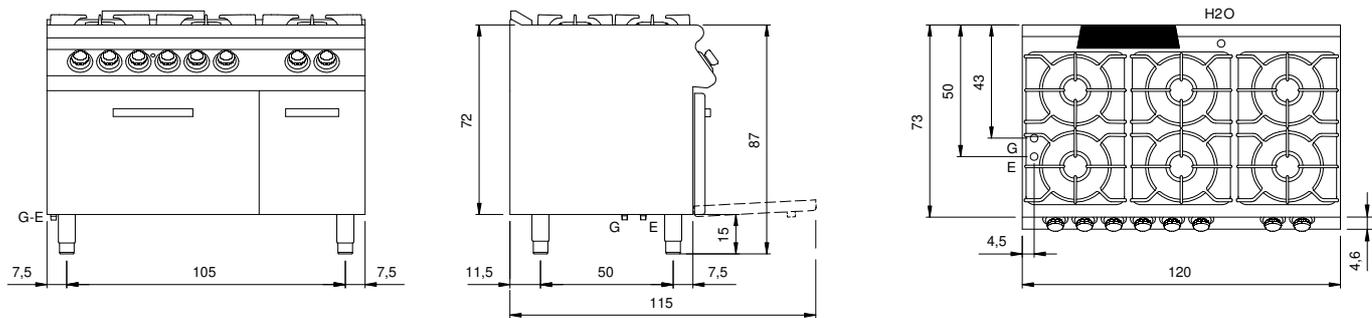
| | |
|---|-----------------|
| Modularité: | Four électrique |
| Dimension (mm): | 1200x730x870 |
| Dimensions du four (mm): | 555x660x257 |
| Total puissance électrique (kW): | 6 |
| Total puissance gaz (Kcal/h): | 28805 |
| Total puissance gaz (kW): | 33,5 |
| Type de four: | Four statique |
| Puissance du four (kW): | 6 |
| Gamme température du four (°C): | 50-300 |
| Raccord gaz: | 1/2" |
| Alimentation électrique (V): | 380-415 |
| Ampère (A): | 14 |
| Phases: | 3N |
| Section du câble (mmq): | 5G1,5 |
| Fréquence (Hz): | 50-60 |
| Volume net (m3): | 0,762 |
| Dimensions emballage (mm): | 1280x856x1109 |
| Poids brut (kg): | 169 |
| Puissance du brûleur 1 (kW): | 3,5 |
| Puissance du brûleur 2 (kW): | 6 |
| Puissance du brûleur 3 (kW): | 6 |
| Puissance du brûleur 4 (kW): | 6 |
| Puissance du brûleur 5 (kW): | 6 |
| Puissance du brûleur 6 (kW): | 6 |
| Volumen bruto (m3): | 1,215 |

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 |
| Poignées: | Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques |
| 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) |

Cucina gas 6 fuochi su forno elettrico 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 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.4 bruciatori da 6 kW e nr.3,5 bruciatori da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW). Forno elettrico GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Regolazione della temperatura, tramite termostato, da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare corretto funzionamento del forno. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 6 kW. 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. Porta stampata con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX4. Potenza gas totale 33,5 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique