



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

ROC 700

Modèle: R70/120CFGE

Cod: MP01034133001

Données techniques

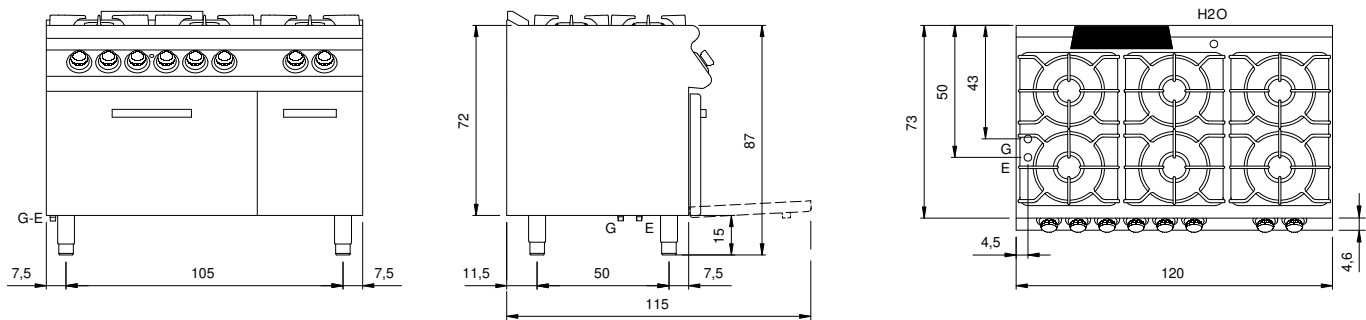
Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	1200x730x870
Dimensions du four (mm):	555x660x257
Total puissance électrique (kW):	6
Total puissance gaz (Kcal/h):	28805
Total puissance gaz (kW):	33,5
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	6
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	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
Volume brut (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)

Cuisinière à gaz, 6 feux avec four électrique statique. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est embouti et réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Prédéposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Cheminée postérieure en fonte émaillée. Alimentation du gaz par robinet avec valve de sécurité, thermocouple et veilleuse pour l'allumage automatique des brûleurs. Plan avec angles arrondis hygiéniques doté de grilles en fonte émaillées de grande épaisseur, anti-acide. Équipement doté de 4 brûleurs à haut rendement en fonte/laiton, fixés hermétiquement au plan: 5 brûleurs de 6 kW et 1 brûleur de 3,5 kW (Puissances disponibles par brûleur: 3,5 kW, 6 kW). Four électrique GN 2/1. Chauffage par Résistances blindées en acier inox. Chambre de cuisson en acier inox. Contre-porte four en acier inox avec étanchéité à labyrinthe. Puissance four 6 kW. Équipement doté de pieds en acier inox réglables en hauteur. Protection IPX4. Alimentation à gaz, puissance totale 33,5 Kw. Alimentation électrique VAC 380-415 3N 50÷60 Hz. Puissance totale 6 kW

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique