



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

## ROC 700

**Modèle:** R70/120TPPFGFB/P

**Cod:** MP01054113058

### Données techniques

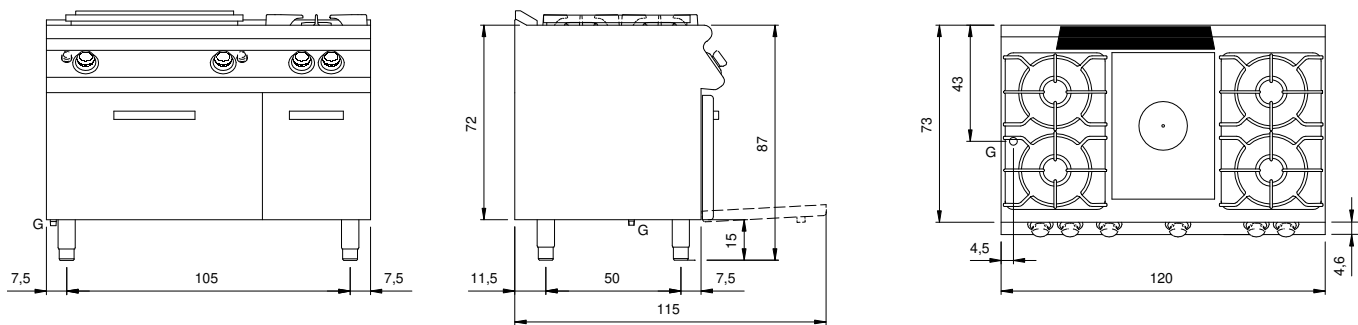
<b>Modularité:</b>	Four gaz
<b>Dimension (mm):</b>	1200x730x870
<b>Dimensions du four (mm):</b>	555x660x289
<b>Total puissance gaz (Kcal/h):</b>	27861
<b>Total puissance gaz (kW):</b>	32,4
<b>Puissance de la plaque entière de gaz (kW):</b>	6
<b>Type de four:</b>	Four statique
<b>Puissance du four (kW):</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>	186
<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>	5,5
<b>Puissance du brûleur 4 (kW):</b>	3,7
<b>Volumen bruto (m3):</b>	1,215

### Caractéristiques

<b>Plan de travail:</b>	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm
<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 tuttapietra gas, 4 fuochi bacinelle smaltate, su forno gas. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata; Piastra radiante in ghisa caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 6 kW. L'erogazione del gas avviene mediante rubinetto in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica del bruciatore. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni piastra 380x710. Apparecchiatura dotata di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Nr.2 bruciatore da 3.7 kW e nr.2 bruciatore da 5.5 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 quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 32,4 kW.

### Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"