



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/40PCG/P

Cod: MP01014113002

Dati Tecnici

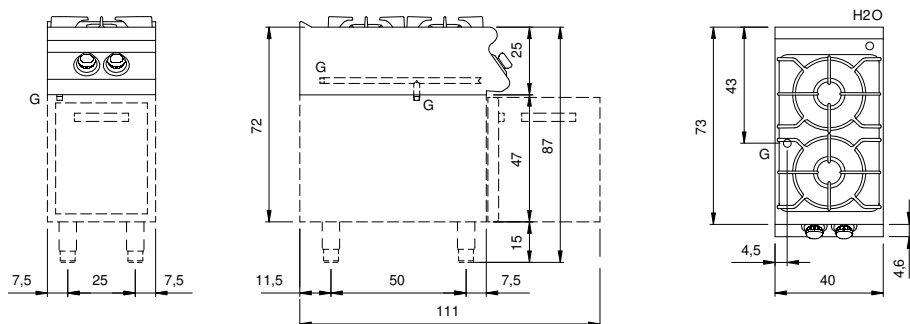
Modularità:	Su vano con porta
Dimensioni (mm):	400x730x870
Potenza gas totale (Kcal/h):	8169
Potenza gas totale (kW):	9,5
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,254
Dimensioni imballo (mm):	480x856x1075
Peso lordo (kg):	67
Potenza fuoco 1 (kW):	3,5
Potenza fuoco 2 (kW):	6
Volume lordo (m3):	0,442

Caratteristiche

Bruciatori:	Mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
Griglie:	Per singolo fuoco in ghisa o in acciaio inox (optional) lavabili in lavastoviglie
Piano:	Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Maniglie:	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
Camino:	Griglia di scarico gas combusti amovibile realizzata in ghisa
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Piano di cottura a gas, 2 fuochi su vano con porta. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; 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 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.1 bruciatore da 6 kW e nr.1 bruciatore da 3,5 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW). Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comandi durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porta a battente stampata. Maniglia ergonomica. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 9,5 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"