



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/80CFGE

Cod: MP01034133000

Dati Tecnici

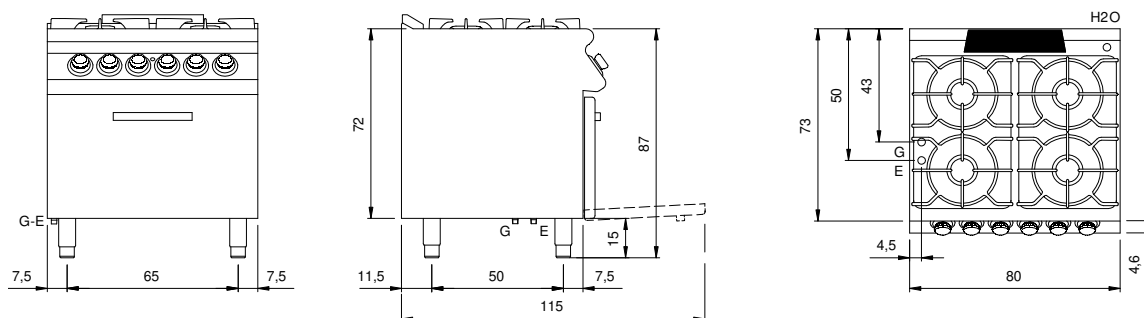
Modularità:	Forno elettrico
Dimensioni (mm):	800x730x870
Dimensione forno (mm):	555x660x257
Potenza elettrica totale (kW):	6
Potenza gas totale (Kcal/h):	18487
Potenza gas totale (kW):	21,5
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	6
Range temperatura forno (°C):	50-300
Connessione gas:	1/2"
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	14
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,508
Dimensioni imballo (mm):	880x856x1109
Peso lordo (kg):	124,6
Potenza fuoco 1 (kW):	3,5
Potenza fuoco 2 (kW):	6
Potenza fuoco 3 (kW):	6
Potenza fuoco 4 (kW):	6
Volume lordo (m3):	0,835

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)

Cucina gas 4 fuochi su forno elettrico statico. 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 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.3 bruciatori da 6 kW e nr.1 bruciatore da 3,5 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. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porta stampata con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX5. Potenza gas totale 21,5 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica