



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## ROC 700

Modello: R70/40FTG/CR/A

Cod: MP01374113011

### Dati Tecnici

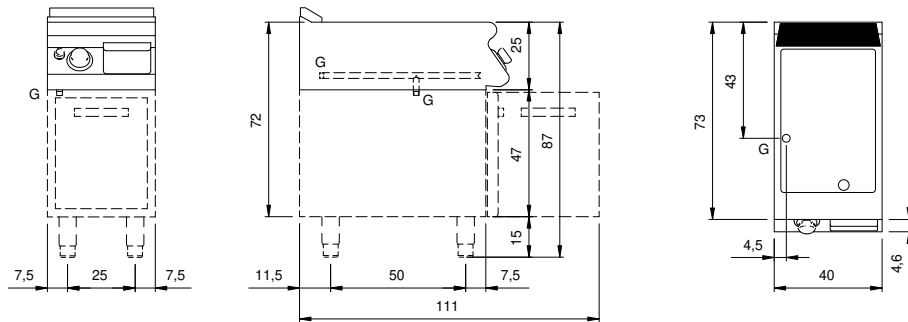
|                                                |                |
|------------------------------------------------|----------------|
| Modularità:                                    | Su vano aperto |
| Dimensioni (mm):                               | 400x730x870    |
| Potenza gas totale (Kcal/h):                   | 6019           |
| Potenza gas totale (kW):                       | 7              |
| Dimensione zona di cottura 1 (LxP 335x530 mm): |                |
| Connessione gas:                               | 1/2"           |
| Volume netto (m3):                             | 0,254          |
| Dimensioni imballo (mm):                       | 480x856x1075   |
| Peso lordo (kg):                               | 65,3           |
| Volume lordo (m3):                             | 0,442          |

### Caratteristiche

|                            |                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Piano:                     | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm                   |
| Materiale piastra :        | Cromo lucido                                                            |
| Manopole:                  | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5                   |
| Camino:                    | Griglia di scarico gas combusti amovibile realizzata in ghisa           |
| Cassetto raccogli liquidi: | Estraibile e lavabile in lavastoviglie                                  |
| Piastra:                   | Cromata lucida                                                          |
| Alzatine paraspruzzi:      | Poste su due lati (optional)                                            |
| Kit Gas:                   | Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale) |

Fry top gas piastra rigata cromata su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucido a specchio con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Il gas viene erogato per mezzo di valvola termostatica. La temperatura di cottura è controllata termostaticamente. Accensione tramite accenditore piezoelettrico posizionato sul cruscotto e dotato di cappuccio in gomma di protezione all'acqua. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 7 kW.

## Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"