modular

Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

ROC 700

Modelo: R70/80FTG/CLR/P **Cód.:** MP01374113024

Datos técnicos

Modularidad:	Sobra base con puertas
Dimensiones (mm):	800x730x870
Potencia de gas total (Kcal/h):	12038
Potencia de gas total (kW):	14
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	735x530
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,508
Dimensiones embalaje (mm):	880x856x1109
Peso Bruto (kg):	113
Volume brut (m3):	0,835

Caracteristicas

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Cromada pulida
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Tiradores:	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
Chimenea:	Parrilla de evacuación de humos extraíble de hierro fundido
Cajón recoge líquidos:	Desmontable y apto para lavavajillas
Placa:	Placa cromada pulida
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en dos lados (opcional)
Kit Gas:	Equipo de conversiòn de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

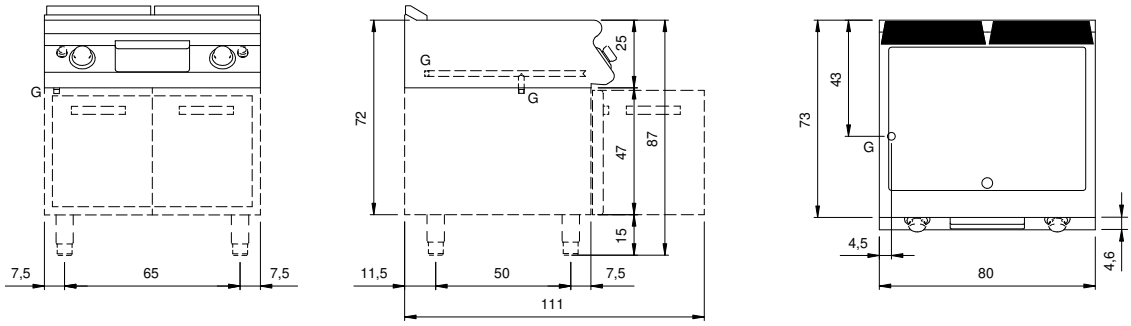
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry top gas, placa 2/3 lisa 1/3 ranurada cromada pulida, sobre base con puertas

Fry top gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata su vano con porte. 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 ribassatta 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 racolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. 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. Porte a battente stampate. Maniglie ergonomiche. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 14 kW.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.