



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/80GRLG/P

Cod: MP01454113006

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

Dati Tecnici

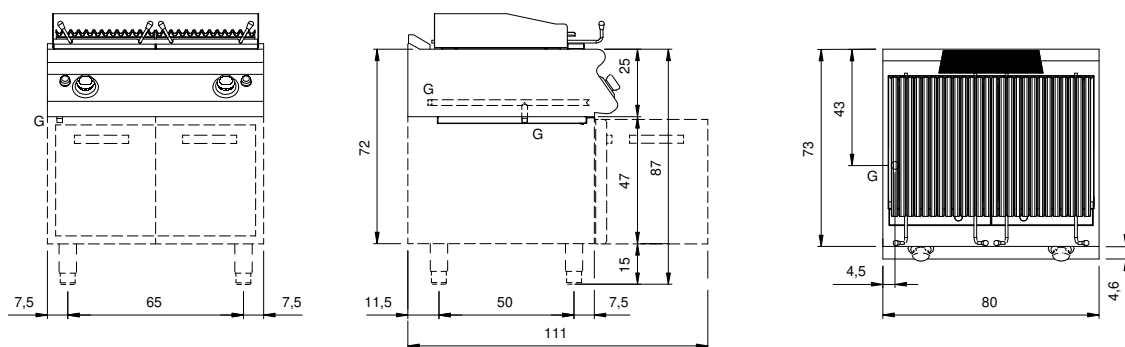
Modularità:	Su vano con porte
Dimensioni (mm):	800x730x870
Potenza gas totale (Kcal/h):	12898
Potenza gas totale (kW):	15
Dimensione zona di cottura 1 (LxP n°2 681.101.13 (184x mm):	
Dimensione zona di cottura 2 (LxP n°2 681.101.13 (184x mm):	
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,508
Dimensioni imballo (mm):	880x856x1274
Peso lordo (kg):	105,6
Volume lordo (m3):	0,960

Caratteristiche

Griglie:	In ghisa
Piano:	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
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Alzatine paraspruzzi:	Poste su tre lati
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Griglia gas a pietra lavica su vano con porte. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Supporto per la pietra lavica in rete stirata in acciaio inox AISI 304. Griglia di cottura con profili a "V" in acciaio inox AISI 304. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi estraibile. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile. Dotata di un sistema di sollevamento della griglia a mezzo leverismi per distanziare la griglia dal braciore, manovrabile con una sola mano. Due zone di cottura indipendenti. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di rubinetto di sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota. Accensione tramite accenditore piezoelettrico. 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. Porte a battente stampate. Maniglie ergonomiche. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 15 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"