



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 700

Modelo: R70/40GRLI/A

Cód.: MP01454113012

### Datos técnicos

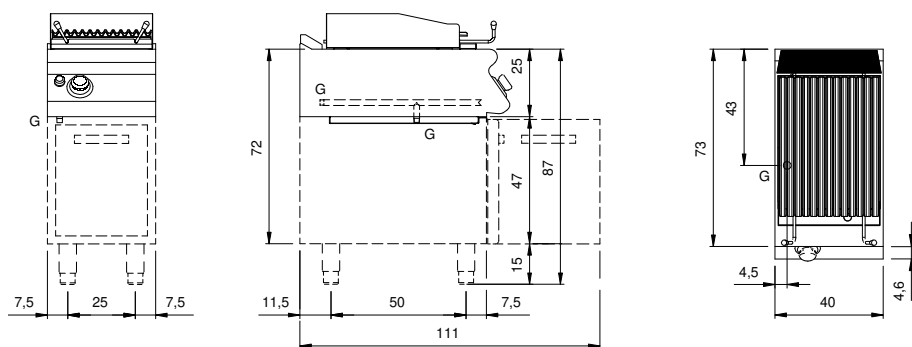
|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Modularidad:               | Sobre base abierta |
| Dimensiones (mm):          | 400x730x870        |
| Dimensiones embalaje (mm): | 480x856x1075       |
| Peso Bruto (kg):           | 64                 |
| Volume brut (m3):          | 0,442              |

### Características

|                                            |                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Parrillas:                                 | En acero inoxidable                                                          |
| Top:                                       | Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor                   |
| Pomos:                                     | Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5                            |
| Cajón recoge líquidos:                     | Desmontable y apto para lavavajillas                                         |
| Soporte de protección contra salpicaduras: | Colocado en tres lados                                                       |
| Kit Gas:                                   | Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20) |

Griglia gas a pietra lavica modello su vano aperto. 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 ghisa. 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 braciere, manovrabile con una sola mano. 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. Apparecchiatura dotata di quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 7,5 kW.

## Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "