



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/40GRLI/P

Cod: MP01454113013

Dati Tecnici

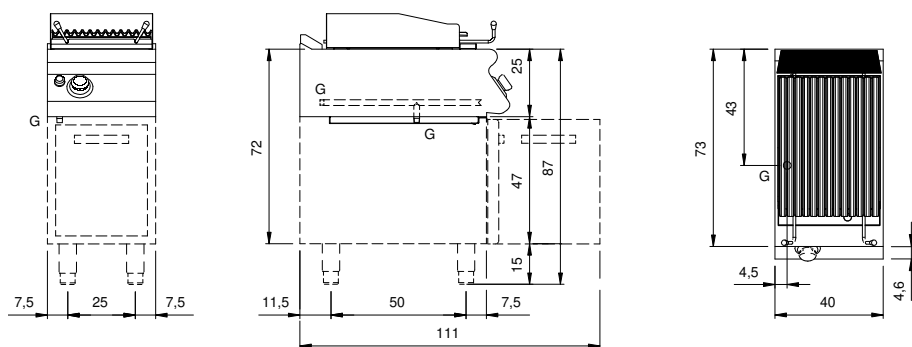
Modularità:	Su vano con porta
Dimensioni (mm):	400x730x870
Dimensioni imballo (mm):	480x856x1240
Peso lordo (kg):	68,6
Volume lordo (m3):	0,509

Caratteristiche

Griglie:	In acciaio inox
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 porta. 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 braciore, 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. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porta a battente stampata. Maniglia ergonomica. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 7,5 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"