



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

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

## ROC 700

Modelo: R70/80AGG

Cód.: MP01494113002

Market: Países fuera de la Unión Europea

### Datos técnicos

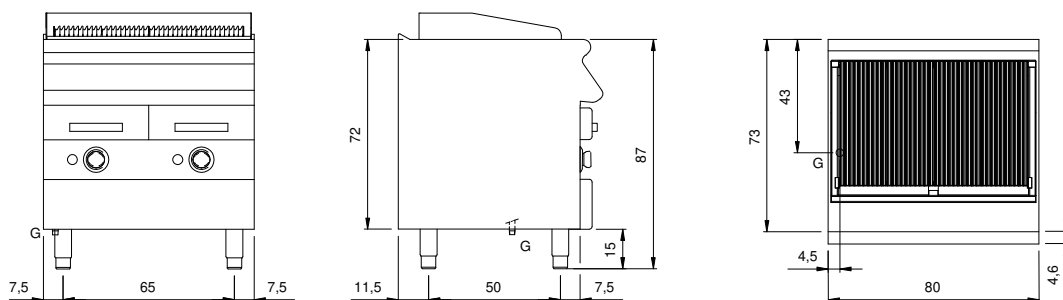
|                                         |                      |
|-----------------------------------------|----------------------|
| Modularidad:                            | Sobre base cerrada   |
| Dimensiones (mm):                       | 800x730x870          |
| Potencia de gas total (Kcal/h):         | 12898                |
| Potencia de gas total (kW):             | 15                   |
| Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm): | n°2 681.084.00 (178, |
| Dimensiones zona de cocción 2 (LxP mm): | n°2 681.084.00 (178, |
| Conexión de gas:                        | 1/2"                 |
| Volumen neto (m3):                      | 0,508                |
| Dimensiones embalaje (mm):              | 880x856x1274         |
| Peso Bruto (kg):                        | 106                  |
| Volume brut (m3):                       | 0,960                |

### Características

|                                            |                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Parrillas:                                 | En hierro fundido                                                            |
| 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 ad acqua su vano chiuso. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Griglia di cottura reversibile in ghisa. Inclinata con elementi in contatto 5 mm e golosa per il deflusso dei grassi di cottura, indicata per la cottura delle carni grasse. Orizzontale, con elementi circolari, indicata per la cottura del pesce e delle verdure. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi e per il contenimento dell'acqua. 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 durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 15 kW.

## Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "