



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 700

Modelo: R70/80FTG/SLR/P

Cód.: MP01374113036

Datos técnicos

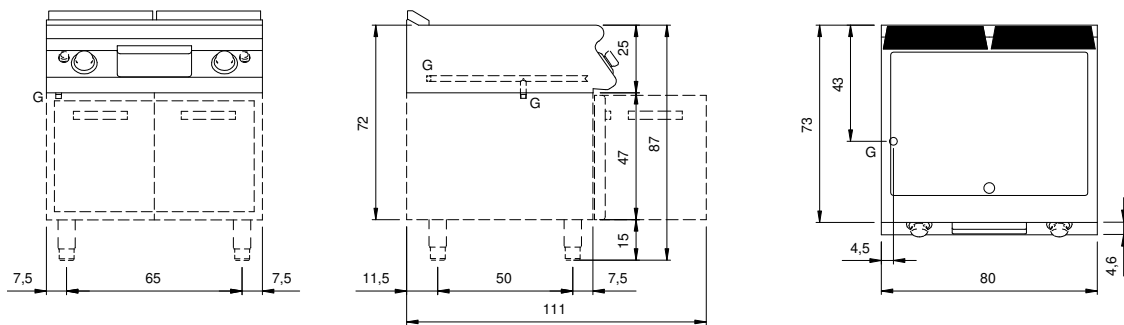
Modularidad:	Sobra base con puertas
Dimensiones (mm):	800x730x870
Potencia de gas total (Kcal/h):	12038
Potencia de gas total (kW):	14
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	735x530
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,508
Dimensiones embalaje (mm):	880x856x1109
Peso Bruto (kg):	113
Volume brut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

Características

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Cromada cepillada
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 cepillada
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en dos lados (opcional)
Kit Gas:	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

Fry top gas piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata satinata 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 ribassata 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 raccolta 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 "