



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/120PCG/A

Cod: MP01014113007

Dati Tecnici

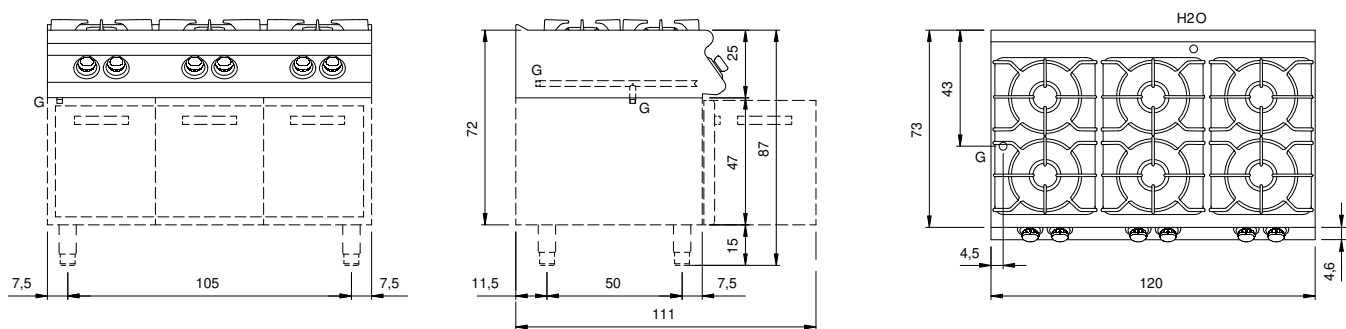
Modularità:	Su vano aperto
Dimensioni (mm):	1200x730x870
Potenza gas totale (Kcal/h):	28805
Potenza gas totale (kW):	33,5
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,762
Dimensioni imballo (mm):	1280x856x1109
Peso lordo (kg):	115,1
Potenza fuoco 1 (kW):	3,5
Potenza fuoco 2 (kW):	6
Potenza fuoco 3 (kW):	6
Potenza fuoco 4 (kW):	6
Potenza fuoco 5 (kW):	6
Potenza fuoco 6 (kW):	6
Volume lordo (m3):	1,215

Caratteristiche

Bruciatori:	Mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
Griglie:	Per singolo fuoco in ghisa o in acciaio inox (optional) lavabili in lavastoviglie
Piano:	Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Camino:	Griglia di scarico gas combusti amovibile realizzata in ghisa
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Piano di cottura a gas 6 fuochi modello su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; predisposizione per l'unione di testa. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Piano con angoli raggiati igienici dotato di griglie in ghisa smaltate di elevato spessore e resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di due bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.4 bruciatore da 6 kW e nr.2 bruciatore da 3,5 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW). 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. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 33,5 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"