



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/80PCGB/P

Cod: MP01014113055

Dati Tecnici

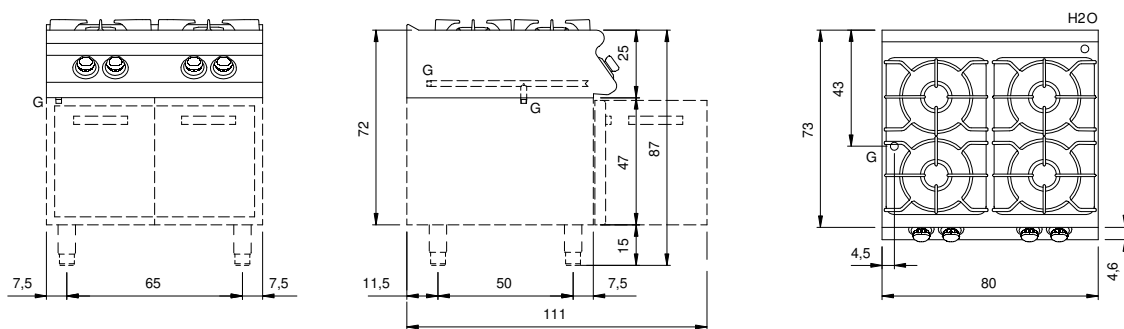
Modularità:	Su vano con porte
Dimensioni (mm):	800x730x870
Potenza gas totale (Kcal/h):	15822
Potenza gas totale (kW):	18,4
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,508
Dimensioni imballo (mm):	880x856x1109
Peso lordo (kg):	91,6
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	3,7
Potenza fuoco 3 (kW):	5,5
Potenza fuoco 4 (kW):	3,7
Volume lordo (m3):	0,835

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:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm con bacinelle smaltate
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Maniglie:	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
Camino:	Griglia di scarico gas combustibili amovibile realizzata in ghisa
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Piano di cottura a gas 4 fuochi su vano con porta. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con 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 resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Nr.2 bruciatori da 5.5 kW e nr.2 bruciatori da 3.7 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 18.4 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"