



Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
 Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 700

Model: R70/120CFGG

Cod: MP01034113002

### Technical data

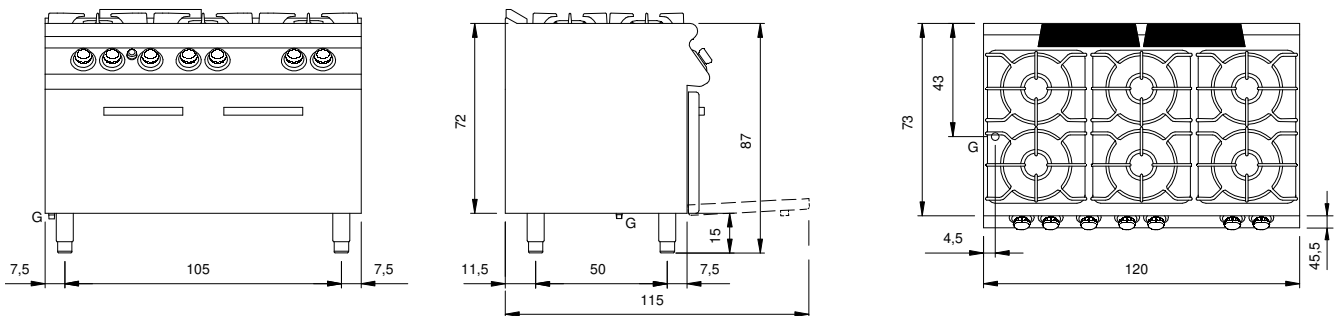
Modularity:	Gas oven
Dimension (mm):	1200x730x870
Oven dimension (mm):	955x655x310
Total gas power (Kcal/h):	37404
Total gas power (kW):	43,5
Oven type:	Static oven
Oven power (kW):	10
Oven temperature range (°C):	95-300
Gas connection:	1/2"
Net volume (m3):	0,762
Packing dimensions (mm):	1280x856x1109
Gross weight (kg):	188,1
Burner power 1 (kW):	3,5
Burner power 2 (kW):	6
Burner power 3 (kW):	6
Burner power 4 (kW):	6
Burner power 5 (kW):	6
Burner power 6 (kW):	6
Gross volume (m3):	1,215

### Features

Burners:	Single and double crown cast iron burners with brass burner cap
Grill:	For single burner in cast iron or stainless steel (optional) dishwasher safe
Working top:	Pressed top made of AISI 304 stainless steel 20/10 mm thick
Knobs:	Made of aluminum with IPX5 water protection
Handles:	The brushed aluminum handles allow for a secure and sturdy grip with a ergonomic lines
Flue:	Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
Kit Gas:	Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)

Cucina gas 6 fuochi su forno a gas statico maxi. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Piano con angoli raggianti 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.5 bruciatori da 6 kW e nr.1 bruciatori da 3,5 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW). Forno a gas maxi con valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 50° C a 300 °C. Bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 10 kW. 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. Porta stampata con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 43,5 kW.

### Technical draw



G: Gas connection 1/2"