



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

ROC 700

Modelo: R70/120CFGG

Cód.: MP01034113002

Datos técnicos

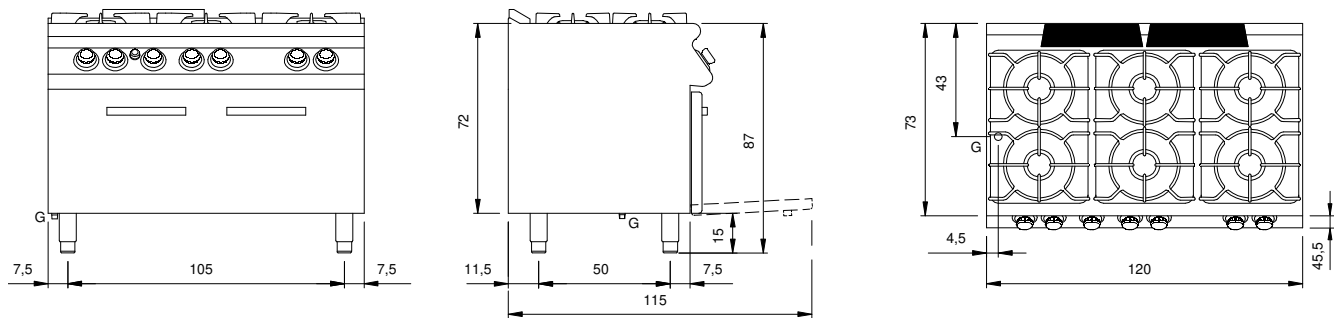
Modularidad:	Horno a gas
Dimensiones (mm):	1200x730x870
Tamaño del horno (mm):	955x655x310
Potencia de gas total (Kcal/h):	37404
Potencia de gas total (kW):	43,5
Tipo de horno:	horno estático
Potencia de horno (kW):	10
Rangos de temperatura de horno (°C):	95-300
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,762
Dimensiones embalaje (mm):	1280x856x1109
Peso Bruto (kg):	188,1
Potencia del quemador 1 (kW):	3,5
Potencia del quemador 2 (kW):	6
Potencia del quemador 3 (kW):	6
Potencia del quemador 4 (kW):	6
Potencia del quemador 5 (kW):	6
Potencia del quemador 6 (kW):	6
Volumen bruto (m3):	1,215

Características

Quemadores:	Quemadores de hierro fundido de corona simple y doble con tapa de quemador de latón
Parrillas:	Para quemador simple en hierro fundido o acero inoxidable (opcional) apto para lavavajillas
Top:	Cuba estampada de acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
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
Kit Gas:	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural 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.

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "