



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/120CFGG

Cod: MP01034113002

Dati Tecnici

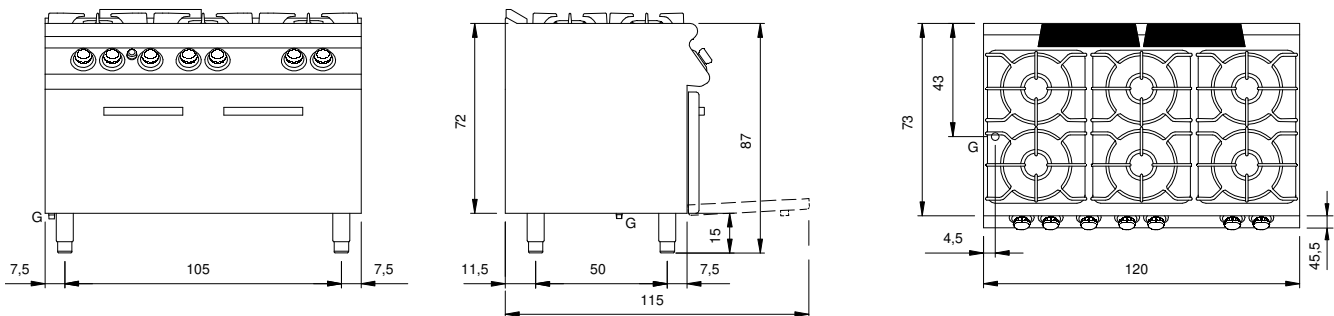
Modularità:	Forno a gas
Dimensioni (mm):	1200x730x870
Dimensione forno (mm):	955x655x310
Potenza gas totale (Kcal/h):	37404
Potenza gas totale (kW):	43,5
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	10
Range temperatura forno (°C):	95-300
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,762
Dimensioni imballo (mm):	1280x856x1109
Peso lordo (kg):	188,1
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
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)

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.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"