



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 700

**Modelo:** R70/120CFGGB

**Cód.:** MP01034113052

### Datos técnicos

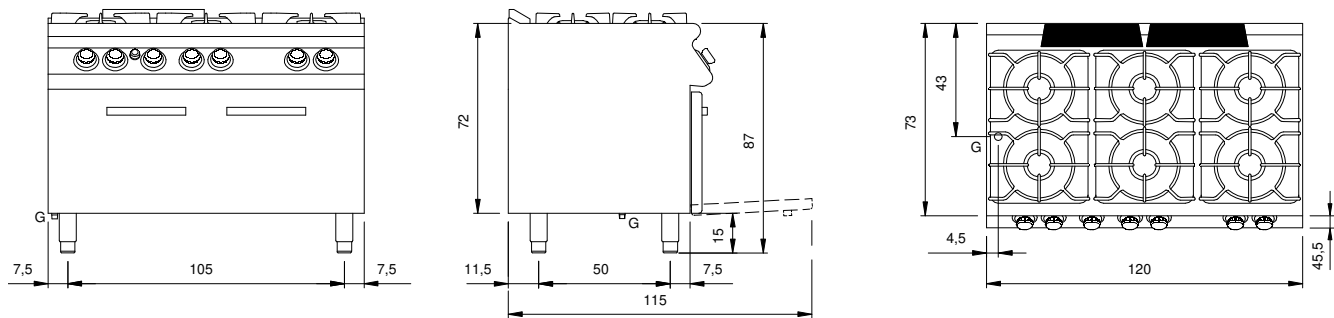
<b>Modularidad:</b>	Horno a gas
<b>Dimensiones (mm):</b>	1200x730x870
<b>Tamaño del horno (mm):</b>	955x655x310
<b>Potencia de gas total (Kcal/h):</b>	30784
<b>Potencia de gas total (kW):</b>	35,8
<b>Tipo de horno:</b>	horno estático
<b>Potencia de horno (kW):</b>	10
<b>Rangos de temperatura de horno (°C):</b>	95-300
<b>Conexión de gas:</b>	1/2"
<b>Volumen neto (m3):</b>	0,762
<b>Dimensiones embalaje (mm):</b>	1280x856x1109
<b>Peso Bruto (kg):</b>	169
<b>Potencia del quemador 1 (kW):</b>	5,5
<b>Potencia del quemador 2 (kW):</b>	3,7
<b>Potencia del quemador 3 (kW):</b>	3,7
<b>Potencia del quemador 4 (kW):</b>	3,7
<b>Potencia del quemador 5 (kW):</b>	5,5
<b>Potencia del quemador 6 (kW):</b>	3,7
<b>Volume brut (m3):</b>	1,215

### Características

<b>Quemadores:</b>	Quemadores de hierro fundido de corona simple y doble con tapa de quemador de latón
<b>Parrillas:</b>	Para quemador simple en hierro fundido o acero inoxidable (opcional) apto para lavavajillas
<b>Top:</b>	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor con cubetas esmaltadas
<b>Pomos:</b>	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
<b>Tiradores:</b>	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
<b>Chimenea:</b>	Parrilla de evacuación de humos extraíble de hierro fundido
<b>Kit Gas:</b>	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 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 raggianti 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.4 bruciatori da 3.7 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 a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 35.8 kW.

## Diseño técnico



**G:** Conexión de gas de 1/2 "