



Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

ROC 700

Model: R70/120CFGE

Cod: MP01034133001

Technical data

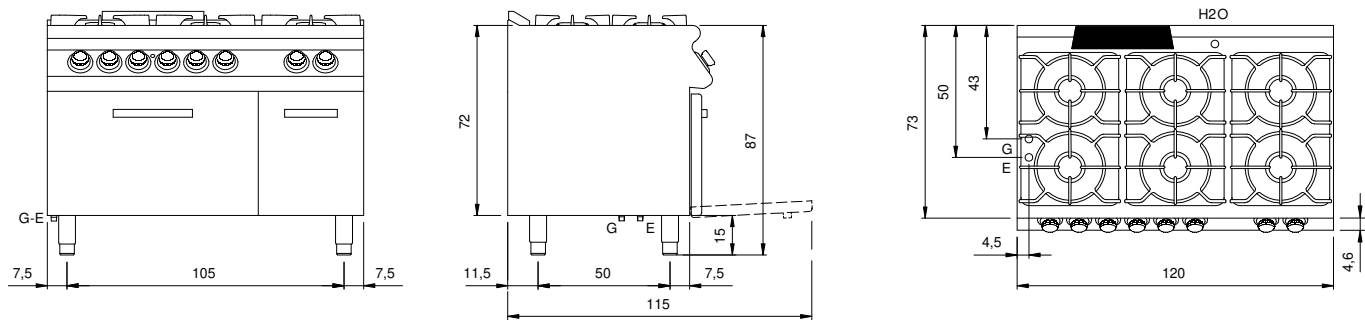
Modularity:	Electric oven
Dimension (mm):	1200x730x870
Oven dimension (mm):	555x660x257
Total electric power (kW):	6
Total gas power (Kcal/h):	28805
Total power (kW):	33,5
Oven type:	Static oven
Oven power (kW):	6
Oven temperature range (°C):	50-300
Gas connection:	1/2"
Electric power (V):	380-415
Ampere (A):	14
Phases:	3N
Cable section (mmq):	5G1,5
Frequency (Hz):	50-60
Net volume (m3):	0,762
Packing dimensions (mm):	1280x856x1109
Gross weight (kg):	169
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 elettrico statico e vano neutro. 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.4 bruciatori da 6 kW e nr.3,5 bruciatori da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW). Forno elettrico GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Regolazione della temperatura, tramite termostato, da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare corretto funzionamento del forno. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 6 kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porta a battente stampata. Maniglia ergonomica. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porta stampata con maniglia ergonomica. Grado di protezione IPX4. Potenza gas totale 33,5 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"

E: Electric power