



Cliente  
Cantidad  
Proyecto  
Posición

## ROC 700

Modelo:  
R70/120CFGE  
Cód.:  
MP01034133001

### Datos técnicos

Modularidad:  
Horno eléctrico  
Dimensiones (mm):  
1200x730x870  
Tamaño del horno (mm):  
555x660x257  
Potencia eléctrica total (kW):  
6  
Potencia de gas total (Kcal/h):  
28805  
Potencia de gas total (kW):  
33,5  
Tipo de horno:  
horno estático  
Potencia de horno (kW):  
6  
Rangos de temperatura de horno (°C):  
50-300  
Conexión de gas:  
1/2"  
Carga (V):  
380-415  
Amperio (A):  
14  
Fases:  
3N  
Sección del cable (mmq):  
5G1,5  
Frecuencia (Hz):  
50-60  
Volumen neto (m3):  
0,762  
Dimensiones embalaje (mm):  
1280x856x1109  
Peso Bruto (kg):  
169  
Potencia del quemador 1 (kW):  
3,5  
Potencia del quemador 2 (kW):  
6  
Potencia del quemador 3 (kW):

Potencia del quemador 4 (kW):  
6  
Potencia del quemador 5 (kW):  
6  
Potencia del quemador 6 (kW):  
6  
Volume brut (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)

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

**Modular Professional S.r.l.** Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268  
**modular@modular.it**

**modular.it**

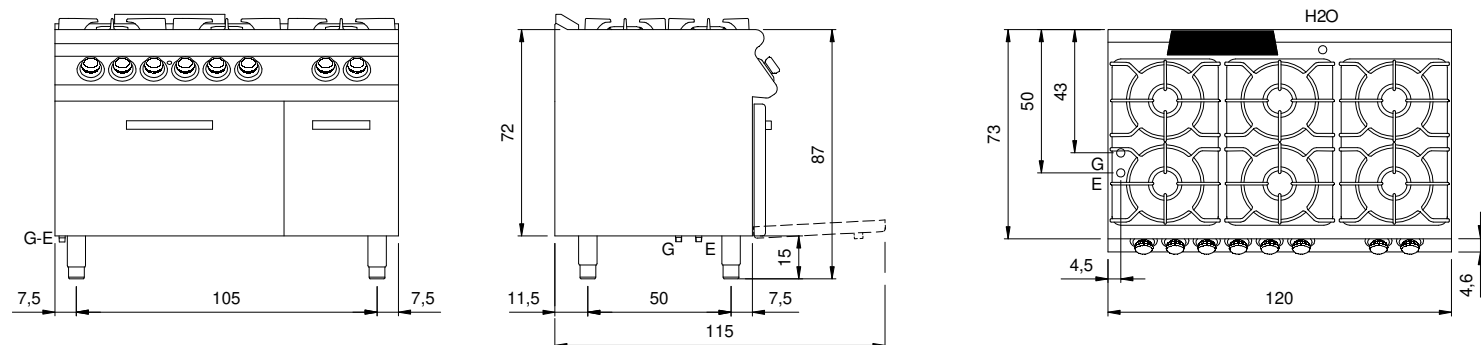


Cocina a gas plano prensado, 4 quemadores, horno eléctrico

Cucina gas 6 fuechos 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 raggiati 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.

## Diseño técnico



G:  
Conexión de gas de 1/2 "  
E:  
Alimentación eléctrica

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

---

**Modular Professional S.r.l.** Via Palù, 93 - 31020 - San Vendemiano (TV) - Italy - P.I. 04414900268  
**modular@modular.it**

**modular.it -**