



Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
 Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 700

**Model:** R70/120CFGEB

**Cod:** MP01034133051

### Technical data

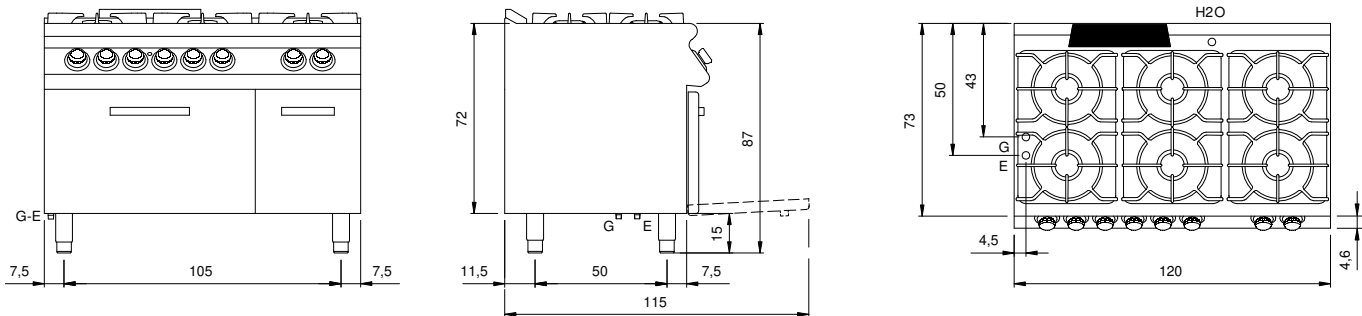
<b>Modularity:</b>	Electric oven
<b>Dimension (mm):</b>	1200x730x870
<b>Oven dimension (mm):</b>	555x660x289
<b>Total electric power (kW):</b>	6
<b>Total gas power (Kcal/h):</b>	22186
<b>Total power (kW):</b>	25,8
<b>Oven type:</b>	Static oven
<b>Oven power (kW):</b>	6
<b>Oven temperature range (°C):</b>	50-300
<b>Gas connection:</b>	1/2"
<b>Electric power (V):</b>	380-415
<b>Ampere (A):</b>	14
<b>Phases:</b>	3N
<b>Cable section (mmq):</b>	5G1,5
<b>Frequency (Hz):</b>	50-60
<b>Net volume (m3):</b>	0,762
<b>Packing dimensions (mm):</b>	1280x856x1109
<b>Gross weight (kg):</b>	173,1
<b>Burner power 1 (kW):</b>	5,5
<b>Burner power 2 (kW):</b>	3,7
<b>Burner power 3 (kW):</b>	3,7
<b>Burner power 4 (kW):</b>	3,7
<b>Burner power 5 (kW):</b>	5,5
<b>Burner power 6 (kW):</b>	3,7
<b>Gross volume (m3):</b>	1,215

### Features

<b>Burners:</b>	Single and double crown cast iron burners with brass burner cap
<b>Grill:</b>	For single burner in cast iron or stainless steel (optional) dishwasher safe
<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm and enamelled containers
<b>Knobs:</b>	Made of aluminum with IPX5 water protection
<b>Handles:</b>	The brushed aluminum handles allow for a secure and sturdy grip with a ergonomic lines
<b>Flue:</b>	Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
<b>Kit Gas:</b>	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 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 raggiati 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 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. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Porte forno e vano a battente con maniglia tubolare in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Potenza gas totale 25.8 kW. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

## Technical draw



**G:** Gas connection 1/2"

**E:** Electric power