



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## ROC 700

**Modello:** R70/80TPG/P

**Cod:** MP01054113003

### Dati Tecnici

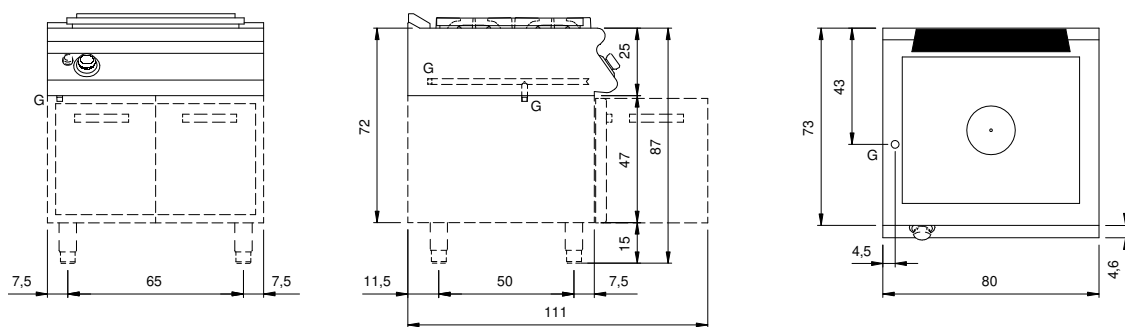
<b>Modularità:</b>	Su vano con porte
<b>Dimensioni (mm):</b>	800x730x870
<b>Potenza gas totale (Kcal/h):</b>	7739
<b>Potenza gas totale (kW):</b>	9
<b>Potenza tuttapietra gas (kW):</b>	9
<b>Connessione gas:</b>	1/2"
<b>Volume netto (m3):</b>	0,508
<b>Dimensioni imballo (mm):</b>	880x856x1109
<b>Peso lordo (kg):</b>	126
<b>Volume lordo (m3):</b>	0,835

### Caratteristiche

<b>Piano:</b>	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
<b>Manopole:</b>	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
<b>Camino:</b>	Griglia di scarico gas combustivi amovibile realizzata in ghisa
<b>Kit Gas:</b>	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Cucina tuttapietra gas modello su vano con porte. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata; Piastra radiante caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 9 kW. L'erogazione del gas avviene mediante rubinetto in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica del bruciatore. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni piastra 760x710. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porte stampate. Maniglie ergonomiche. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 9 kW.

## Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"