



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

## ROC 700

**Modelo:** R70/120TPFG

**Cód.:** MP01054113005

### Datos técnicos

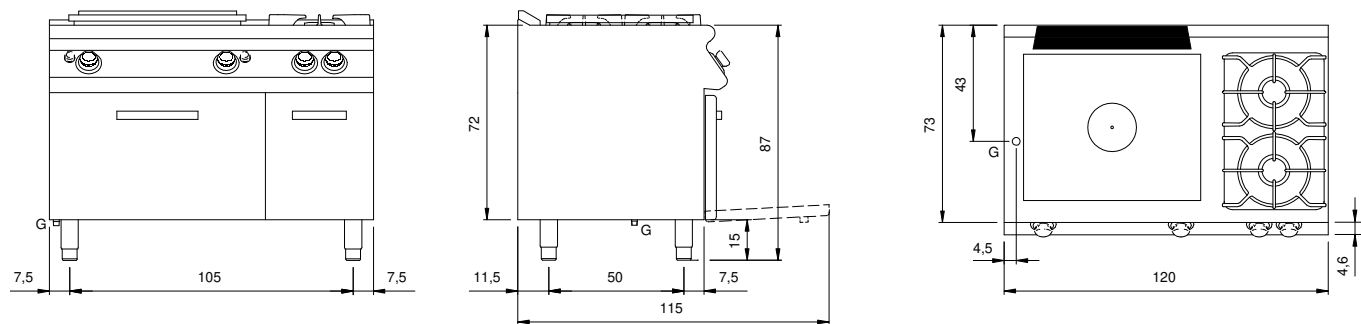
<b>Modularidad:</b>	Sobra base con puerta
<b>Dimensiones (mm):</b>	1200x730x870
<b>Tamaño del horno (mm):</b>	555x660x289
<b>Potencia de gas total (Kcal/h):</b>	24936
<b>Potencia de gas total (kW):</b>	29
<b>Potencia total gas (kW):</b>	9
<b>Tipo de horno:</b>	horno estático
<b>Potencia de horno (kW):</b>	8
<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>	175
<b>Potencia del quemador 3 (kW):</b>	6
<b>Potencia del quemador 4 (kW):</b>	6
<b>Volume brut (m3):</b>	1,215

### Características

<b>Top:</b>	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
<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 tuttapiastro gas con 2 fuochi su forno a gas statico e vano neutro con porta. 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. 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.2 bruciatore da 6 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW). Forno a gas GN 2/1 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 8 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. Grado di protezione IPX4. Totale potenza gas 29 kW.

### Diseño técnico



**G:** Conexión de gas de 1/2 "