



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## ROC 700

**Modello:** R70/80TPPFGF

**Cod:** MP01054113009

### Dati Tecnici

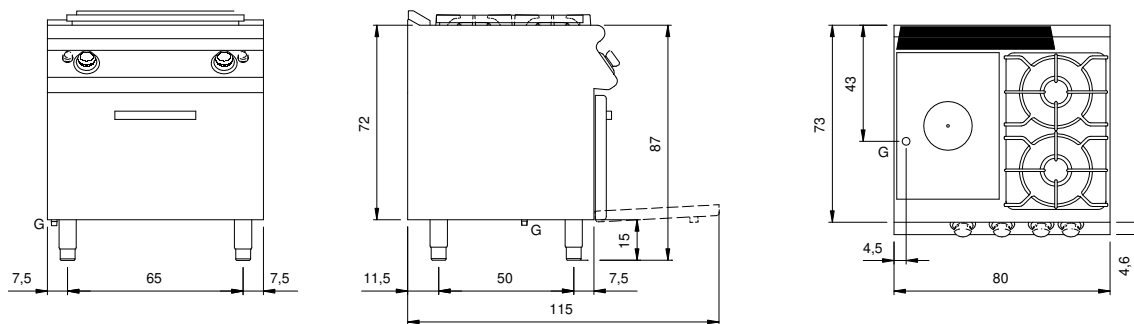
<b>Modularità:</b>	Forno a gas
<b>Dimensioni (mm):</b>	800x730x870
<b>Dimensione forno (mm):</b>	555x660x289
<b>Potenza gas totale (Kcal/h):</b>	22356
<b>Potenza gas totale (kW):</b>	26
<b>Potenza tuttapietra gas (kW):</b>	6
<b>Tipologia forno:</b>	Statico
<b>Potenza forno (kW):</b>	8
<b>Range temperatura forno (°C):</b>	95-300
<b>Conessione gas:</b>	1/2"
<b>Volume netto (m3):</b>	0,508
<b>Dimensioni imballo (mm):</b>	880x856x1109
<b>Peso lordo (kg):</b>	142
<b>Potenza fuoco 3 (kW):</b>	6
<b>Potenza fuoco 4 (kW):</b>	6
<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>Maniglie:</b>	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
<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 con 2 fuochi su forno gas statico. 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 in ghisa caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 7 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 380x710. 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 resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di due bruciatori rapidi in ghisa ermeticamente fissati al piano, nr.1 bruciatore da 6 kW e nr.1 bruciatore da 3,5 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 26 kW.

## Disegno tecnico



**G:** Connessione gas 1/2"