



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

## ROC 700

**Model:** R70/120TPPFGF/P

**Cod:** MP01054113013

### Technical data

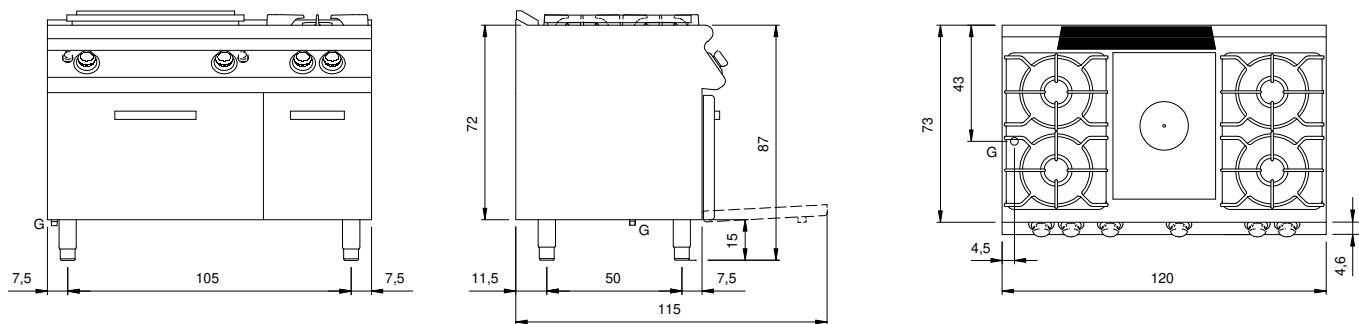
<b>Modularity:</b>	On cabinet with door
<b>Dimension (mm):</b>	1200x730x870
<b>Oven dimension (mm):</b>	555x660x289
<b>Total gas power (Kcal/h):</b>	30525
<b>Total gas power (kW):</b>	35,5
<b>Whole-plate power gas (kW):</b>	6
<b>Oven type:</b>	Static oven
<b>Oven power (kW):</b>	8
<b>Oven temperature range (°C):</b>	95-300
<b>Gas connection:</b>	1/2"
<b>Net volume (m3):</b>	0,762
<b>Packing dimensions (mm):</b>	1280x856x1109
<b>Gross weight (kg):</b>	186,1
<b>Burner power 1 (kW):</b>	3,5
<b>Burner power 2 (kW):</b>	6
<b>Burner power 3 (kW):</b>	6
<b>Burner power 4 (kW):</b>	6
<b>Gross volume (m3):</b>	1,215

### Features

<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
<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 tuttapietra gas con 4 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. Dimensioni piastra 380x710. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 6 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 spessore e resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di 4 bruciatori rapidi in ghisa/ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.3 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 27.5 Kw.

## Technical draw



G: Gas connection 1/2"