



Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_

Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 700

**Model:** R70/120TPFGFB/P

**Cod:** MP01054113050

### Technical data

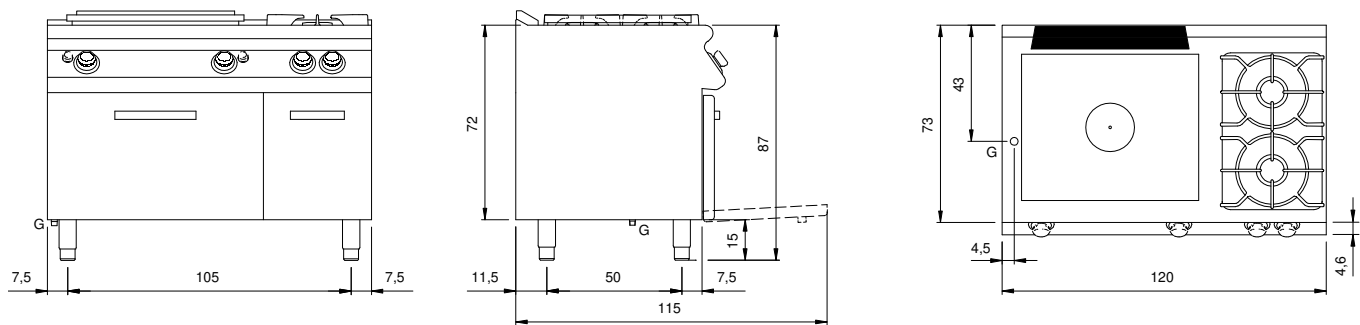
<b>Modularity:</b>	On cabinet with door
<b>Dimension (mm):</b>	1200x730x870
<b>Oven dimension (mm):</b>	555x660x289
<b>Total gas power (Kcal/h):</b>	22529
<b>Total gas power (kW):</b>	26,2
<b>Whole-plate power gas (kW):</b>	9
<b>Oven type:</b>	Static oven
<b>Oven power (kW):</b>	8
<b>Oven temperature 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>	175
<b>Burner power 3 (kW):</b>	5,5
<b>Burner power 4 (kW):</b>	3,7
<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, 2 fuochi bacinelle smaltate, su forno gas. 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 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. Apparecchiatura dotata di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Nr.1 bruciatore da 3.7 kW e nr.1 bruciatore da 5.5 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 quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 26,2 kW.

## Technical draw



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