



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

## ROC 700

Model: R70/120TPFGFB/P

Cod: MP01054113050

### Technical data

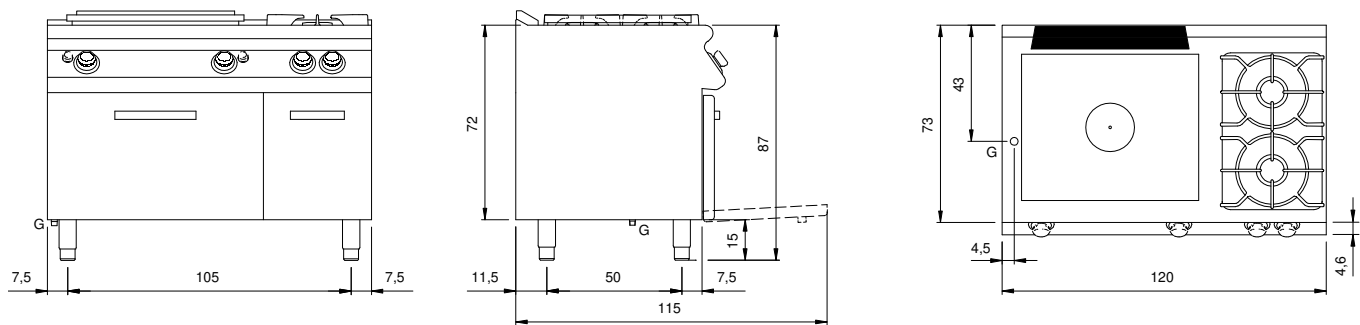
|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| Modularity:                  | On cabinet with door |
| Dimension (mm):              | 1200x730x870         |
| Oven dimension (mm):         | 555x660x289          |
| Total gas power (Kcal/h):    | 22529                |
| Total gas power (kW):        | 26,2                 |
| Whole-plate power gas (kW):  | 9                    |
| Oven type:                   | Static oven          |
| Oven power (kW):             | 8                    |
| Oven temperature range (°C): | 95-300               |
| Gas connection:              | 1/2"                 |
| Net volume (m3):             | 0,762                |
| Packing dimensions (mm):     | 1280x856x1109        |
| Gross weight (kg):           | 175                  |
| Burner power 3 (kW):         | 5,5                  |
| Burner power 4 (kW):         | 3,7                  |
| Gross volume (m3):           | 1,215                |

### Features

|              |  |
|--------------|--|
| Working top: | Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm                          |
| Knobs:       | Made of aluminum with IPX5 water protection  |
| Handles:     | The brushed aluminum handles allow for a secure and sturdy grip with a ergonomic lines |
| Flue:        | Removable gas exhaust flue grill made of cast iron                                     |
| Kit Gas:     | 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"