



Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

ROC 700

Model: R70/120TPPFGFB/P

Cod: MP01054113058

Technical data

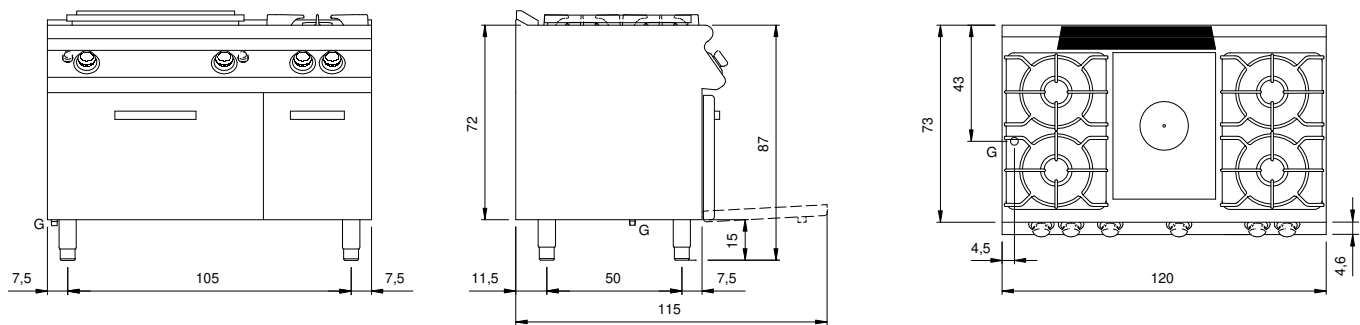
| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Modularity: | Gas oven |
| Dimension (mm): | 1200x730x870 |
| Oven dimension (mm): | 555x660x289 |
| Total gas power (Kcal/h): | 27861 |
| Total gas power (kW): | 32,4 |
| Whole-plate power gas (kW): | 6 |
| Oven type: | Static oven |
| 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): | 186 |
| Burner power 1 (kW): | 5,5 |
| Burner power 2 (kW): | 3,7 |
| 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, 4 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 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. Apparecchiatura dotata di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Nr.2 bruciatore da 3.7 kW e nr.2 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 32,4 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"