



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/120TPPFGFB/P

Cod: MP01054113058

Dati Tecnici

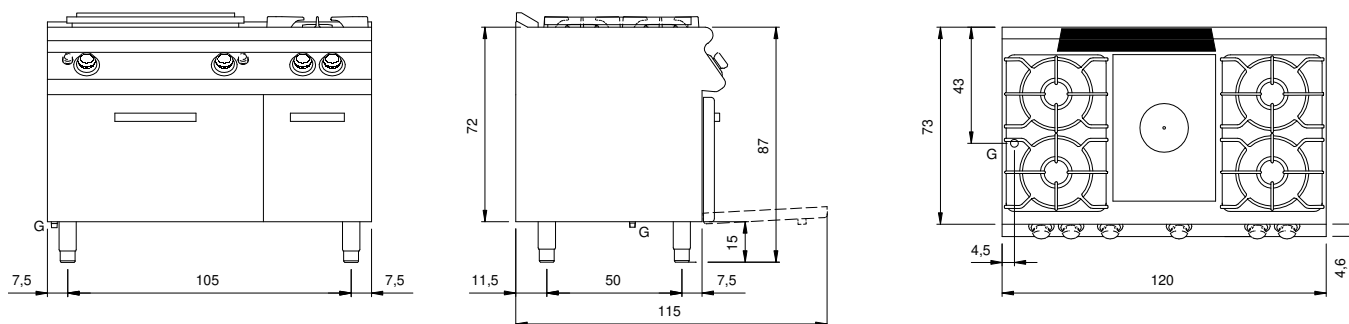
| | |
|-------------------------------|---------------|
| Modularità: | Forno a gas |
| Dimensioni (mm): | 1200x730x870 |
| Dimensione forno (mm): | 555x660x289 |
| Potenza gas totale (Kcal/h): | 27861 |
| Potenza gas totale (kW): | 32,4 |
| Potenza tuttapietra gas (kW): | 6 |
| Tipologia forno: | Statico |
| Potenza forno (kW): | 8 |
| Range temperatura forno (°C): | 95-300 |
| Connessione gas: | 1/2" |
| Volume netto (m3): | 0,762 |
| Dimensioni imballo (mm): | 1280x856x1109 |
| Peso lordo (kg): | 186 |
| Potenza fuoco 1 (kW): | 5,5 |
| Potenza fuoco 2 (kW): | 3,7 |
| Potenza fuoco 3 (kW): | 5,5 |
| Potenza fuoco 4 (kW): | 3,7 |
| Volume lordo (m3): | 1,215 |

Caratteristiche

| | |
|-----------|---|
| Piano: | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm |
| Manopole: | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 |
| Maniglie: | Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico |
| Camino: | Griglia di scarico gas combustibili amovibile realizzata in ghisa |
| Kit Gas: | Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale) |

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.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"