



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

## ROC 700

**Model:** R70/80FRGV/2V13/P

**Cod:** MP01294113002

### Technical data

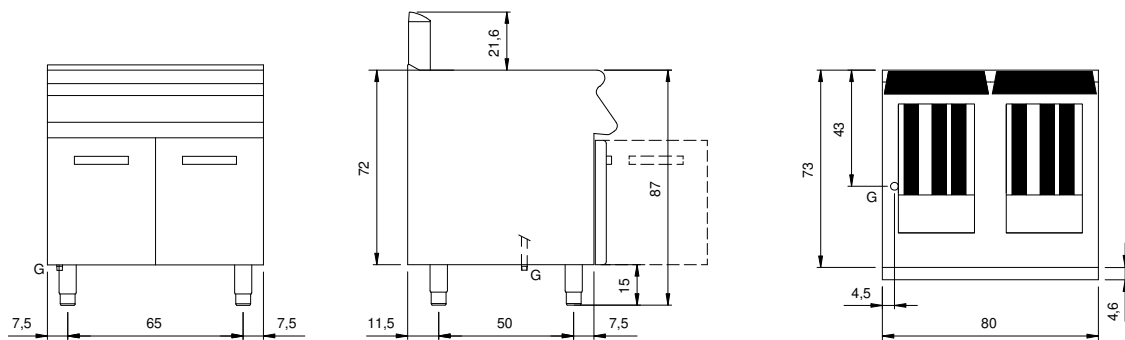
<b>Modularity:</b>	On cabinet with doors
<b>Dimension (mm):</b>	800x730x870
<b>Total gas power (Kcal/h):</b>	20637
<b>Total gas power (kW):</b>	24
<b>Nr. Wells:</b>	2
<b>Well litres 1:</b>	13
<b>Well litres 2:</b>	13
<b>Well dimensions 1 (mm):</b>	340x342x318
<b>Well dimensions 2 (mm):</b>	340x342x318
<b>Gas connection:</b>	1/2"
<b>Net volume (m3):</b>	0,508
<b>Packing dimensions (mm):</b>	880x856x1274
<b>Gross weight (kg):</b>	93
<b>Gross volume (m3):</b>	0,960

### Features

<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
<b>Type of heating:</b>	Direct
<b>Knobs:</b>	Made of aluminum with IPX5 water protection
<b>Flue:</b>	Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
<b>Heating:</b>	Heating pipes in the well
<b>Kit Gas:</b>	Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)

Friggitrice gas 2 vasche 13+13 litri su vano con porte. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Vasche di cottura in acciaio inox AISI 304 dotate di involucro anteriore per l'espansione dell'olio. Raccolta residui tramite zona fredda. Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio inox a torcia ad alto rendimento posti interiormente alla vasca. Il riscaldamento è regolato per mezzo di valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Accensione tramite accenditore piezoelettrico. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. In dotazione 1 cestello da 1/1 e 2 da 1/2 in filo d'acciaio cromato e maniglia in plastica. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 24 kW.

## Technical draw



G: Gas connection 1/2"