

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

**ROC 700**

Modello: R70/40FTG/CL/T

Cod: MP01374113004

**Dati Tecnici**

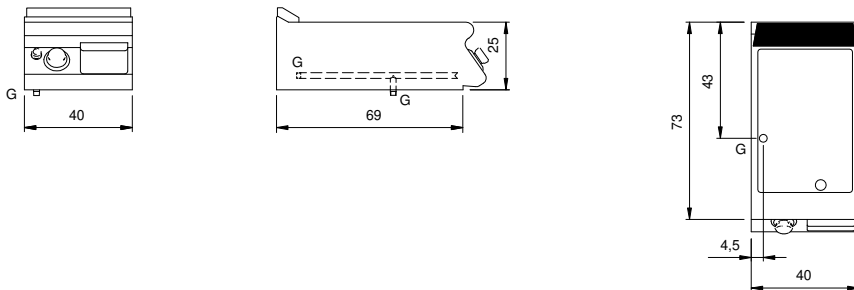
|  |             |
|--|-------------|
| Modularità:                                    | Top         |
| Dimensioni (mm):                               | 400x730x280 |
| Potenza gas totale (Kcal/h):                   | 6019        |
| Potenza gas totale (kW):                       | 7           |
| Dimensione zona di cottura 1 (LxP 335x530 mm): |             |
| Connessione gas:                               | 1/2"        |
| Volume netto (m3):                             | 0,082       |
| Dimensioni imballo (mm):                       | 480x856x475 |
| Peso lordo (kg):                               | 52,6        |
| Volume lordo (m3):                             | 0,195       |

**Caratteristiche**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Piano:                     | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm                   |
| Materiale piastra :        | Cromo lucido  |
| Manopole:                  | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5                   |
| Camino:                    | Griglia di scarico gas combustivi amovibile realizzata in ghisa         |
| Cassetto raccogli liquidi: | Estraibile e lavabile in lavastoviglie                                  |
| Piastra:                   | Cromata lucida  |
| Alzatine paraspruzzi:      | Poste su due lati (optional)  |
| Kit Gas:                   | Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale) |

Fry top gas piastra liscia cromata modello top. 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. Piastra di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucido a specchio con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Il gas viene erogato per mezzo di valvola termostatica. La temperatura di cottura è controllata termostaticamente. Accensione tramite accenditore piezoelettrico posizionato sul cruscotto e dotato di cappuccio in gomma di protezione all'acqua. 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 IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 7 kW.

## Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"