



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

## ROC 700

**Model:** R70/40FTG/CL/A

**Cod:** MP01374113005

### Technical data

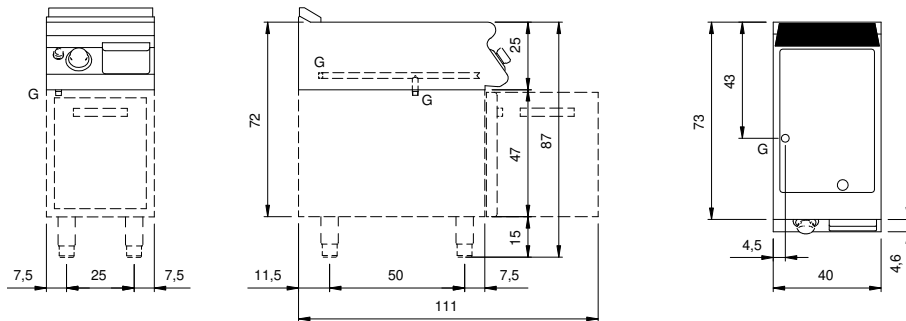
<b>Modularity:</b>	On open cabinet
<b>Dimension (mm):</b>	400x730x870
<b>Total gas power (Kcal/h):</b>	6019
<b>Total gas power (kW):</b>	7
<b>Cooking zone dimensions 1 (LxD mm):</b>	335x530
<b>Gas connection:</b>	1/2"
<b>Net volume (m3):</b>	0,254
<b>Packing dimensions (mm):</b>	480x856x1075
<b>Gross weight (kg):</b>	65,3
<b>Gross volume (m3):</b>	0,442

### Features

<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
<b>Material of plate:</b>	Polished chrome
<b>Plate finish:</b>	Smooth
<b>Knobs:</b>	Made of aluminum with IPX5 water protection
<b>Flue:</b>	Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
<b>Liquid collection container:</b>	Removable and dishwasher safe
<b>Plate:</b>	Polished chromed plate
<b>Upright Splash guard:</b>	On two sides (optional)
<b>Kit Gas:</b>	Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)

Fry top gas piastra liscia cromata su vano aperto. 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. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 7 kW.

### Technical draw



**G:** Gas connection 1/2"