



Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## ROC 700

Modello: R70/40FTG/CL/P

Cod: MP01374113006

### Dati Tecnici

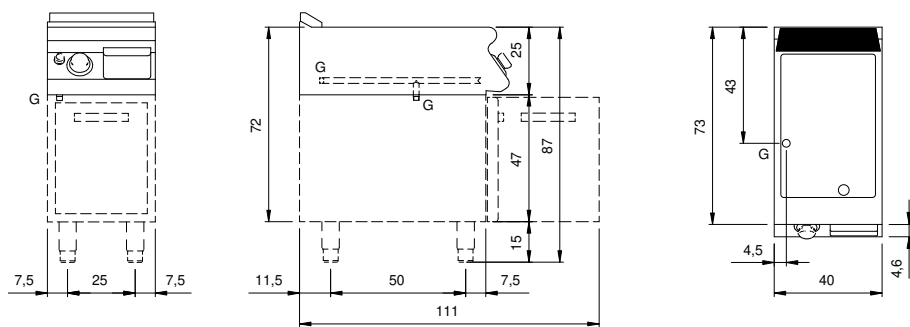
Modularità:	Su vano con porta
Dimensioni (mm):	400x730x870
Potenza gas totale (Kcal/h):	6019
Potenza gas totale (kW):	7
Dimensione zona di cottura 1 (LxP 335x530 mm):	
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,254
Dimensioni imballo (mm):	480x856x1075
Peso lordo (kg):	68,3
Volume lordo (m3):	0,442

### 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
Maniglie:	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
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 su vano con porta. 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. Porta a battente stampata. Maniglia ergonomica. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 7 kW.

**Disegno tecnico**



G: Connessione gas 1/2"