



Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/40FTG/R/A Cod: MP01374113008
Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

Dati Tecnici

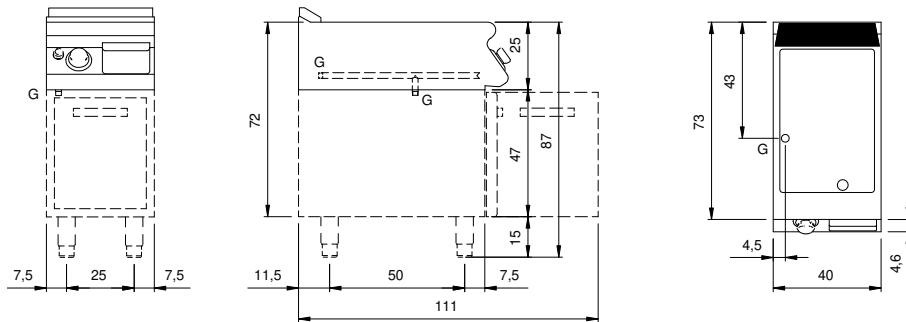
| | |
|--|----------------|
| Modularità: | Su vano aperto |
| Dimensioni (mm): | 400x730x870 |
| Potenza gas totale (Kcal/h): | 5160 |
| Potenza gas totale (kW): | 6 |
| Dimensione zona di cottura 1 (LxP 335x530 mm): | |
| Connessione gas: | 1/2" |
| Volume netto (m3): | 0,254 |
| Dimensioni imballo (mm): | 480x856x1075 |
| Peso lordo (kg): | 65,3 |
| Volume lordo (m3): | 0,442 |

Caratteristiche

| | |
|----------------------------|---|
| Piano: | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm |
| Materiale piastra : | Acciaio dolce |
| 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: | In acciaio dolce |
| 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 rigata 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 satinata 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 rubinetto di sicurezza. La temperatura di cottura è controllata manualmente. 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 6 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"