

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

**ROC 700****Modelo:** R70/40FTG/CR/T**Cód.:** MP01374113010**Datos técnicos**

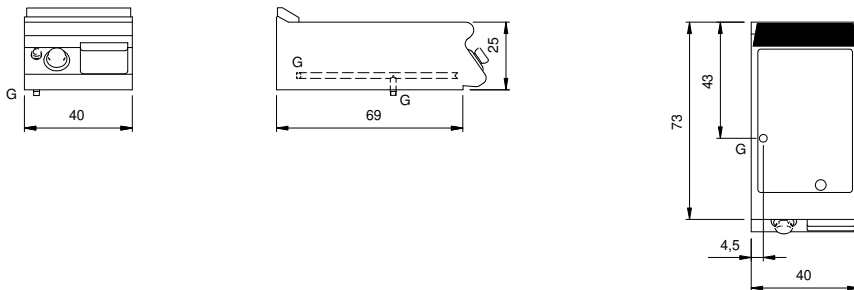
|  |             |
|--|-------------|
| <b>Modularidad:</b>                            | Top         |
| <b>Dimensiones (mm):</b>                       | 400x730x280 |
| <b>Potencia de gas total (Kcal/h):</b>         | 6019        |
| <b>Potencia de gas total (kW):</b>             | 7           |
| <b>Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):</b> | 335x530     |
| <b>Conexión de gas:</b>                        | 1/2"        |
| <b>Volumen neto (m3):</b>                      | 0,082       |
| <b>Dimensiones embalaje (mm):</b>              | 480x856x475 |
| <b>Peso Bruto (kg):</b>                        | 52,6        |
| <b>Volume brut (m3):</b>                       | 0,195       |

**Características**

|   |  |
|---|--|
| <b>Top:</b>                                       | Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor                   |
| <b>Material placa:</b>                            | Cromada pulida   |
| <b>Acabados:</b>                                  | Ranurada   |
| <b>Pomos:</b>                                     | Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5                            |
| <b>Chimenea:</b>                                  | Parrilla de evacuación de humos extraíble de hierro fundido                  |
| <b>Cajón recoge líquidos:</b>                     | Desmontable y apto para lavavajillas   |
| <b>Placa:</b>                                     | Placa cromada pulida   |
| <b>Soporte de protección contra salpicaduras:</b> | Colocado en dos lados (opcional)   |
| <b>Kit Gas:</b>                                   | Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20) |

Fry top gas piastra rigata 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.

## Diseño técnico



**G:** Conexión de gas de 1/2 "