



Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/40FTG/CR/A

Cod: MP01374113011

Dati Tecnici

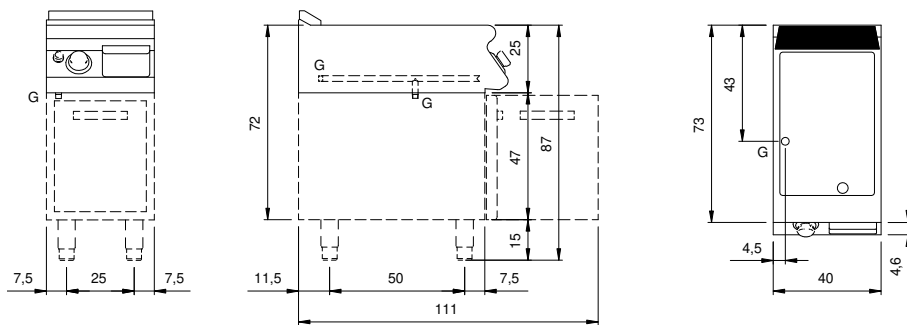
| | |
|--|----------------|
| Modularità: | Su vano aperto |
| Dimensioni (mm): | 400x730x870 |
| Potenza gas totale (Kcal/h): | 6019 |
| Potenza gas totale (kW): | 7 |
| Dimensione zona di cottura 1 (LxP 335x530 mm): | |
| Connessione gas: | 1/2" |
| Volume netto (m3): | 0,254 |
| Dimensioni imballo (mm): | 480x856x1075 |
| Peso lordo (kg): | 65,3 |
| 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 |
| 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 rigata 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.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"