



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

## ROC 700

Model: R70/40FTG/CR/P

Cod: MP01374113012

### Technical data

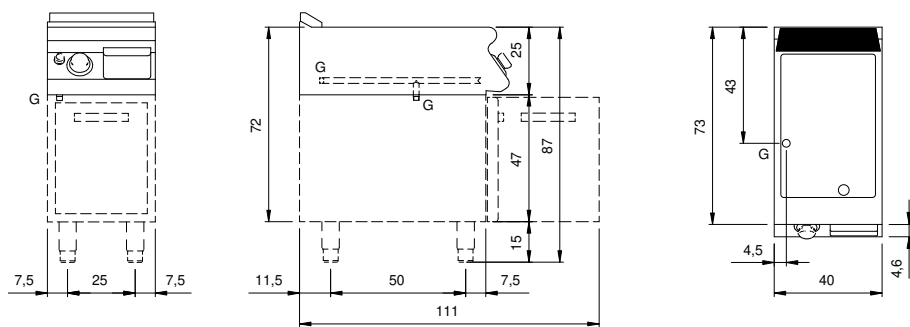
|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| Modularity:                         | On cabinet with door |
| Dimension (mm):                     | 400x730x870          |
| Total gas power (Kcal/h):           | 6019                 |
| Total gas power (kW):               | 7                    |
| Cooking zone dimensions 1 (LxD mm): | 335x530              |
| Gas connection:                     | 1/2"                 |
| Net volume (m3):                    | 0,254                |
| Packing dimensions (mm):            | 480x856x1075         |
| Gross weight (kg):                  | 68,3                 |
| Gross volume (m3):                  | 0,442                |

### Features

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Working top:                 | Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm                          |
| Material of plate:           | Polished chrome  |
| Plate finish:                | Ribbed   |
| Knobs:                       | Made of aluminum with IPX5 water protection  |
| Handles:                     | The brushed aluminum handles allow for a secure and sturdy grip with a ergonomic lines |
| Flue:                        | Removable gas exhaust flue grill made of cast iron                                     |
| Liquid collection container: | Estraibile e lavabile in lavastoviglie   |
| Plate:                       | Polished chromed plate   |
| Upright Splash guard:        | On two sides (optional)  |
| Kit Gas:                     | Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)                   |

Fry top gas piastra rigata 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.

**Technical draw**



G: Gas connection 1/2"