



Client _____ Quantity _____

Project _____ Position _____

ROC 700

Model: R70/80FTG/L/A

Cod: MP01374113014

Market: Extra UE

Technical data

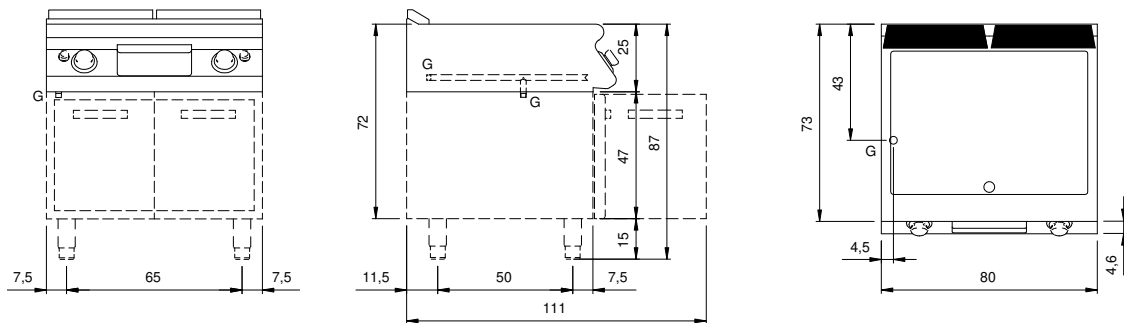
| | |
|--|-----------------|
| Modularity: | On open cabinet |
| Dimension (mm): | 800x730x870 |
| Total gas power (Kcal/h): | 10319 |
| Total gas power (kW): | 12 |
| Cooking zone dimensions 1 (LxD mm): | 735x530 |
| Gas connection: | 1/2" |
| Net volume (m3): | 0,508 |
| Packing dimensions (mm): | 880x856x1109 |
| Gross weight (kg): | 107 |
| Gross volume (m3): | 0,835 |

Features

| | |
|-------------------------------------|--|
| Working top: | Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm |
| Material of plate: | Mild steel |
| Plate finish: | Smooth |
| Knobs: | Made of aluminum with IPX5 water protection |
| Flue: | Removable gas exhaust flue grill made of cast iron |
| Liquid collection container: | Removable and dishwasher safe |
| Plate: | In mild steel |
| 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 liscia 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 satinata con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. 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 12 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"