



Client _____ Quantity _____

Project _____ Position _____

ROC 700

Model: R70/80FTG/CL/P

Cod: MP01374113018

Technical data

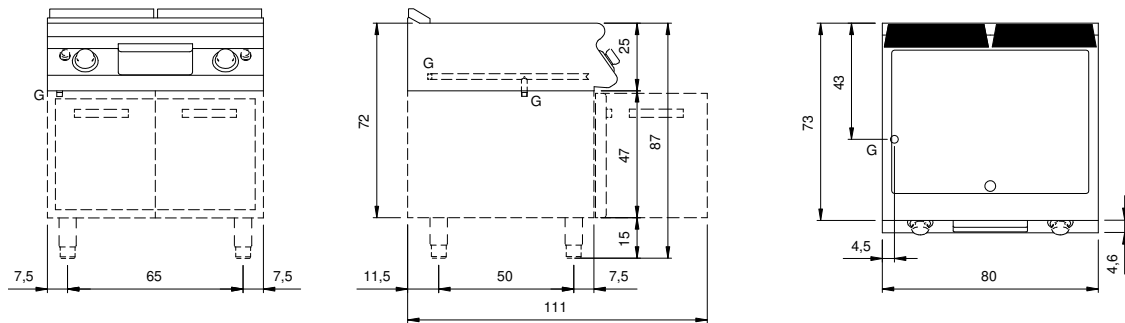
Modularity:	On cabinet with doors
Dimension (mm):	800x730x870
Total gas power (Kcal/h):	12038
Total gas power (kW):	14
Cooking zone dimensions 1 (LxD mm):	735x530
Gas connection:	1/2"
Net volume (m3):	0,508
Packing dimensions (mm):	880x856x1109
Gross weight (kg):	113
Gross volume (m3):	0,835

Features

Working top:	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
Material of plate:	Polished chrome
Plate finish:	Smooth
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 liscia cromata su vano con porte. 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. 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 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. Porte a battente stampate. Maniglie ergonomiche. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 14 kW.

Technical draw



G: Gas connection 1/2"