



Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

ROC 700

Modelo: R70/40GRLG/P Cód.: MP01454113003

Market: Países fuera de la Unión Europea

Datos técnicos

Modularidad:	Sobra base con puerta
Dimensiones (mm):	400x730x870
Potencia de gas total (Kcal/h):	6449
Potencia de gas total (kW):	7,5
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	n°2 681.101.13 (184x
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,254
Dimensiones embalaje (mm):	480x856x1240
Peso Bruto (kg):	68,6
Volumen bruto (m3):	0,509

Caracteristicas

Parrillas:	En hierro fundido
Тор:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Tiradores:	Los mangos de aluminio cepillado permiten un agarre seguro y resistente con líneas ergonómicas
Cajón recoge líquidos:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en tres lados
Kit Gas:	Equipo de conversiòn de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

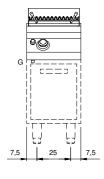
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

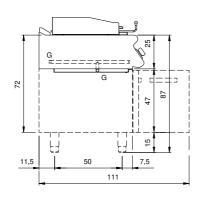


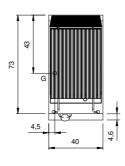
Parrilla de lava volcánica, 1 parrilla de cocción de hierro fundido, sobre base con puerta

Parrilla de gas con piedra de lava sobre base con puerta. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Predisposición para la unión de cabeza. Soporte para la piedra de lava en red tensada de acero inoxidable AISI 304. Parrilla de cocción con perfiles en "V" de acero inoxidable AISI 304. Debajo de los elementos de calentamiento se encuentra una bandeja de grasa extraíble. Protección trasera y lateral contra salpicaduras. Canal frontal para la recogida de las grasas extraíbles. Equipada con un sistema de elevación de la parrilla mediante palancas para separar la parrilla del brasero, maniobrable con una sola mano. El calentamiento se realiza mediante quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad. La temperatura de cocción se controla mediante un grifo de seguridad con termopar y quemador piloto. Encendido mediante encendedor piezoeléctrico. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en los controles durante las operaciones de limpieza. Base fabricada totalmente en acero inoxidable. Puerta con bisagra ranurada. Manija ergonómica. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Grado de protección IPX4. Alimentación a gas, potencia total 7,5 kW.

Diseño técnico







Conexión de gas de 1/2 "

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.