



Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

ROC 700

Modelo: R70/40GRLI/A

Cód.: MP01454113012

Datos técnicos

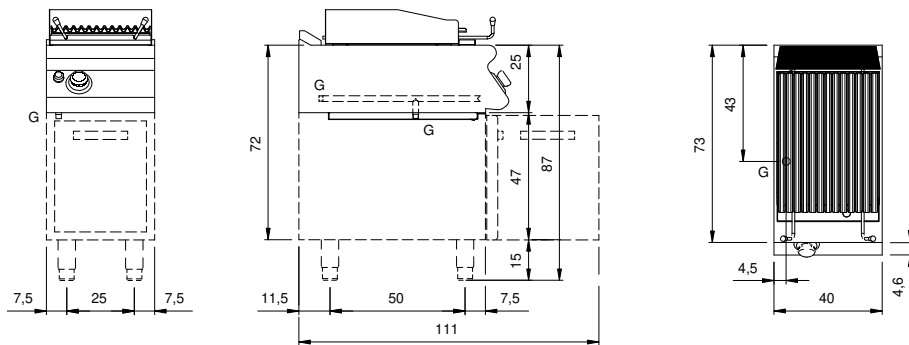
Modularidad:	Sobre base abierta
Dimensiones (mm):	400x730x870
Dimensiones embalaje (mm):	480x856x1075
Peso Bruto (kg):	64
Volumen bruto (m3):	0,442

Características

Parrillas:	En acero inoxidable
Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Cajón recoge líquidos:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en tres lados
Kit Gas:	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

Parrilla de gas con piedra de lava sobre base abierta. 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 hierro fundido. 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



G: Conexión de gas de 1/2 "