



Client
Quantity
Project
Position

ROC 700

Model:
R70/40AGG
Cod:
MP01494113001
Market:
Extra UE

Technical data

Modularity:
On closed cabinet
Dimension (mm):
400x730x870
Total gas power (Kcal/h):
6449
Total gas power (kW):
7,5
Cooking zone dimensions 1 (LxD mm):
n°2 681.083.00 (161x
Gas connection:
1/2"
Net volume (m3):
0,254
Packing dimensions (mm):
480x856x1240
Gross weight (kg):
60,5
Gross volume (m3):
0,509

Features

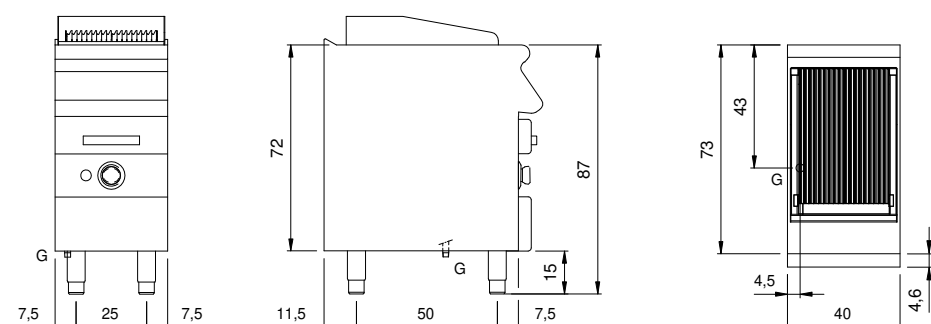
Grill:
In cast iron
Working top:
Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
Knobs:
Made of aluminum with IPX5 water protection
Liquid collection container:
Removable and dishwasher safe
Upright Splash guard:
On three sides
Kit Gas:
Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)



Gas aqua grill, 1 cooking zone in cast iron

Griglia gas ad acqua su vano chiuso. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Griglia di cottura reversibile in ghisa. Inclinata con elementi in contatto 5 mm e golosa per il deflusso dei grassi di cottura, indicata per la cottura delle carni grasse. Orizzontale, con elementi circolari, indicata per la cottura del pesce e delle verdure. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi e per il contenimento dell'acqua. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di rubinetto di sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota. Accensione tramite accenditore piezoelettrico. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 7,5 kW.

Technical draw



G:
Gas connection 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.