



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 700

**Modelo:** R70/80PGD/50

**Cód.:** MP01534113001

### Datos técnicos

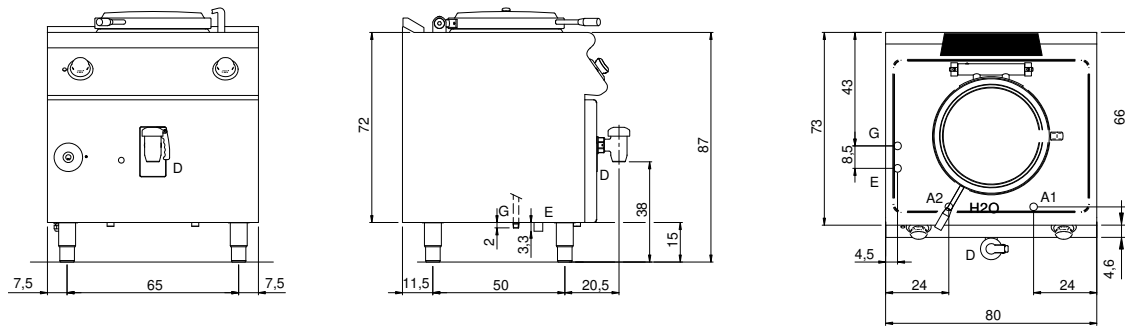
<b>Modularidad:</b>	Sobre base cerrada
<b>Dimensiones (mm):</b>	800x730x870
<b>Potencia eléctrica total (kW):</b>	0,1
<b>Potencia de gas total (Kcal/h):</b>	9029
<b>Potencia de gas total (kW):</b>	10,5
<b>Nr. Cubas:</b>	1
<b>Litros cuba 1:</b>	50
<b>Dimensiones cuba 1 (mm):</b>	Ø396x445
<b>Conexión de gas:</b>	1/2"
<b>Carga (V):</b>	220-240
<b>Amperio (A):</b>	0,5
<b>Fases:</b>	1
<b>Sección del cable (mmq):</b>	3G1
<b>Frecuencia (Hz):</b>	50
<b>Carga de agua caliente:</b>	3/4"
<b>Temperatura del agua caliente (°C):</b>	40
<b>Presión de agua caliente (bar):</b>	Presión máxima 5 bar
<b>Carga de agua fría:</b>	3/4"
<b>Presión de agua fría (bar):</b>	Presión máxima 5 bar
<b>Descarga de agua:</b>	1 1/2"
<b>Volumen neto (m3):</b>	0,508
<b>Dimensiones embalaje (mm):</b>	880x1026x1109
<b>Peso Bruto (kg):</b>	97,5
<b>Volume brut (m3):</b>	1,001

### Características

<b>Top:</b>	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
<b>Calentamiento:</b>	Directo
<b>Pomos:</b>	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
<b>Carga de agua:</b>	Con electroválvula
<b>Kit Gas:</b>	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

Pentola gas riscaldamento diretto 50 litri. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata. Vasca di cottura con fondo in AISI 316 e pareti in AISI 304. Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglia atermica. Struttura portante in acciaio inox. Isolamento termico garantito da pannelli di grosso spessore. Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile. Foro scarico vasca con filtro estraibile. Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato con maniglia isolante. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori tubolari, ad alto rendimento. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di rubinetto di sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota. Accensione tramite dispositivo 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 10,5 kW. Alimentazione elettrica VAC 230 1N 50 Hz - 0,3 kW.

## Diseño técnico



<b>G:</b>	Conexión de gas de 1/2 "	<b>E:</b>	Alimentación eléctrica	<b>H2O:</b>	Carga de agua 3/4"
<b>A1:</b>	Carga de agua caliente	<b>A2:</b>	Carga de agua fría	<b>D:</b>	Descarga de agua
<b>D1:</b>	Descarga de agua de la cavidad				