



Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

ROC 700

Modelo: R70/80BRG/60X/M Cód.: MP01614113004

Datos técnicos

Modularidad:	Sobre base cerrada
Dimensiones (mm):	800x730x870
Potencia eléctrica total (kW):	0,2
Potencia de gas total (Kcal/h):	12038
Potencia de gas total (kW):	14
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	fondo vasca 680x397
Nr. Cubas:	1
Litros cuba 1:	60
Dimensiones cuba 1 (mm):	680x397x170
Conexión de gas:	1/2"
Carga (V):	220-240
Amperio (A):	1,5
Fases:	1
Sección del cable (mmq):	3G1
Frecuencia (Hz):	50
Carga de agua fría:	3/4"
Presión de agua fría (bar):	Presión máxima 5 bar
Volumen neto (m3):	0,508
Dimensiones embalaje (mm):	880x856x1109
Peso Bruto (kg):	145
Volumen bruto (m3):	0.835

Caracteristicas

Тор:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor
Material placa:	Inox
Acabados:	Lisa
Volcado:	Motorizzata
Pomos:	Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5
Chimenea:	Parrilla de evacuación de humos extraíble de hierro fundido
Carga de agua:	Con electroválvula
Kit Gas:	Equipo de conversiòn de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

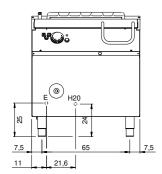
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

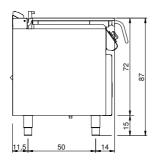


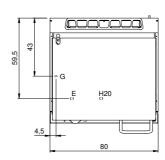
Sarten basculante gas motorizada, cuba en inox, 60 litros

Sartén basculante a gas con cuba de acero inoxidable de 60 litros motorizado. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Predisposición para la unión de cabeza. Humero trasero de hierro fundido esmaltado. Depósito de cocción de acero inoxidable AISI 304 con fondo de acero inoxidable. Inclinación motorizada en el eje delantero con tornillo sin fin. Entrada de agua en el depósito a través de grifo y tubo de suministración fijado al humero. Tapa de acero inoxidable AISI 304 con mango ergonómico de material atérmico. El calentamiento se realiza mediante quemadores tubulares, de acero inoxidable de alto rendimiento. La temperatura de cocción se controla mediante un grifo de seguridad con termopar y quemador piloto. Encendido por dispositivo piezoeléctrico. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Aparato equipado con patas regulables en altura de acero inoxidable. Grado de protección IPX4. Alimentación a gas, potencia total 14 kW. Alimentación eléctrica VAC 230 1N 50 Hz - 0,2 kW

Diseño técnico







G: Conexión de gas de 1/2 "

E: Alimentación eléctrica

H2O:

Carga de agua 3/4"

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.