modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/40PCGB/T **Cod:** MP01014113050

Dati Tecnici

Modularità:	Top
Dimensioni (mm):	400x730x280
Potenza gas totale (Kcal/h):	7911
Potenza gas totale (kW):	9,2
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,082
Dimensioni imballo (mm):	480x856x475
Peso lordo (kg):	50,6
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	3,7
Volume lordo (m3):	0,195

Caratteristiche

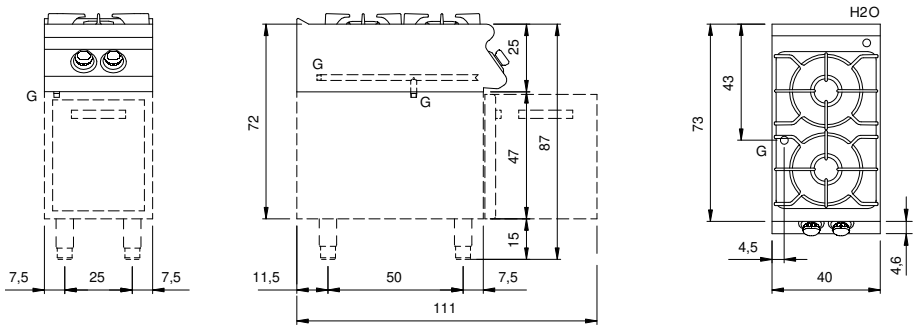
Bruciatori:	Mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
Griglie:	Per singolo fuoco in ghisa o in acciaio inox (optional) lavabili in lavastoviglie
Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm con bacinelle smaltate
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Camino:	Griglia di scarico gas combusti amovibile realizzata in ghisa
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

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 previosly or subsequently sold.

Piano cottura a gas bacinelle smaltate, 2 fuochi, top

Piano di cottura a gas, versione top. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con predisposizione per l'unione di testa. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Piano con angoli raggiati igienici dotato di griglie in ghisa smaltate resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Nr.1 bruciatore da 5.5 kW e nr.1 bruciatore da 3.7kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comando durante le operazioni di pulizia. Piedini regolabili in altezza. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 9.2 kW.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 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 previosly or subsequently sold.