modular

| | |
|---|---|
| Cliente | Quantità |
| Progetto | Posizione |

## ROC 700

**Modello:** R70/80TPG/T **Cod:** MP01054113001

### Dati Tecnici

| | |
|---|---|
| **Modularità:** | Top |
| **Dimensioni (mm):** | 800x730x280 |
| **Potenza gas totale (Kcal/h):** | 7739 |
| **Potenza gas totale (kW):** | 9 |
| **Potenza tuttapiastra gas (kW):** | 9 |
| **Connessione gas:** | 1/2" |
| **Volume netto (m3):** | 0,164 |
| **Dimensioni imballo (mm):** | 880x856x509 |
| **Peso lordo (kg):** | 82,5 |
| **Volume lordo (m3):** | 0,383 |

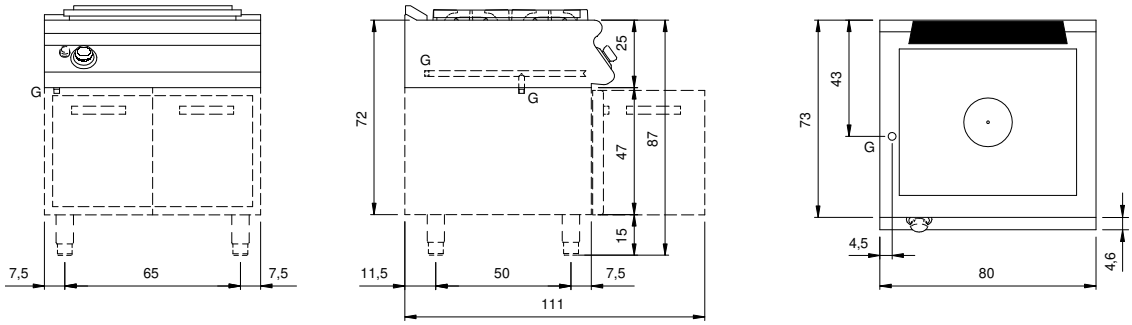
### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Piano:** | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm |
| **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.

Cucina tuttapiastra gas modello top. 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; Piastra radiante caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 9 kW. L'erogazione del gas avviene mediante rubinetto in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica del bruciatore. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni piastra 760x710. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 9 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.