modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/80TPPFGF **Cod:** MP01054113009

Dati Tecnici

Modularità:	Forno a gas
Dimensioni (mm):	800x730x870
Dimensione forno (mm):	555x660x289
Potenza gas totale (Kcal/h):	22356
Potenza gas totale (kW):	26
Potenza tuttapiastra gas (kW):	6
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	8
Range temperatura forno (°C):	95-300
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,508
Dimensioni imballo (mm):	880x856x1109
Peso lordo (kg):	142
Potenza fuoco 3 (kW):	6
Potenza fuoco 4 (kW):	6
Volume lordo (m3):	0,835

Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
Manopole:	Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5
Maniglie:	Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico
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)

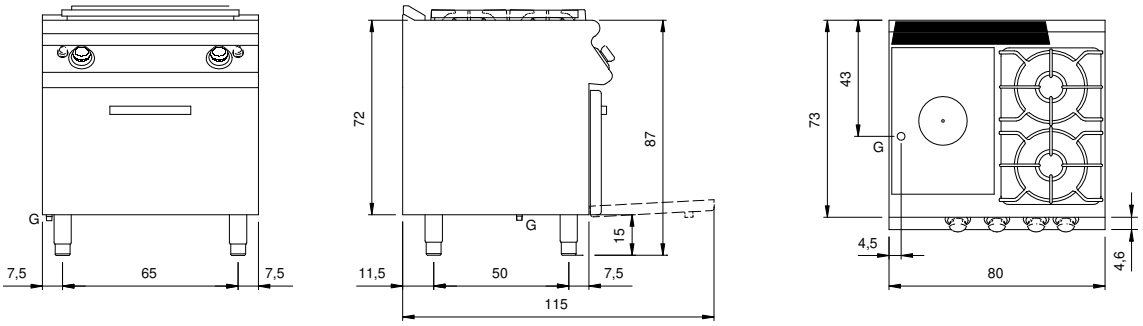
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Tuttapiastra a gas, 2 fuochi, forno a gas

Cucina tuttapiastra gas con 2 fuochi su forno gas statico. 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 in ghisa caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 7 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 380x710. 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 di elevato resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di due bruciatori rapidi in ghisa ermeticamente fissati al piano, nr.1 bruciatore da 6 kW e nr.1 bruciatore da 3,5 kW. (Potenze disponibili per bruciatore: 3,5 kW, 6 kW). Forno a gas GN 2/1 con valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 50° C a 300 °C. Bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciao inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 8 kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza. Grado di protezione IPX5. Totale potenza gas 26 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.