modular

Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## ROC 700

**Modelo:** R70/80FTG/CL/T **Cód.:** MP01374113016

### Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Modularidad:** | Top |
| **Dimensiones (mm):** | 800x730x280 |
| **Potencia de gas total (Kcal/h):** | 12038 |
| **Potencia de gas total (kW):** | 14 |
| **Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):** | 735x530 |
| **Conexión de gas:** | 1/2" |
| **Volumen neto (m3):** | 0,164 |
| **Dimensiones embalaje (mm):** | 880x856x509 |
| **Peso Bruto (kg):** | 89,3 |
| **Volumen bruto (m3):** | 0,383 |

### Caracteristicas

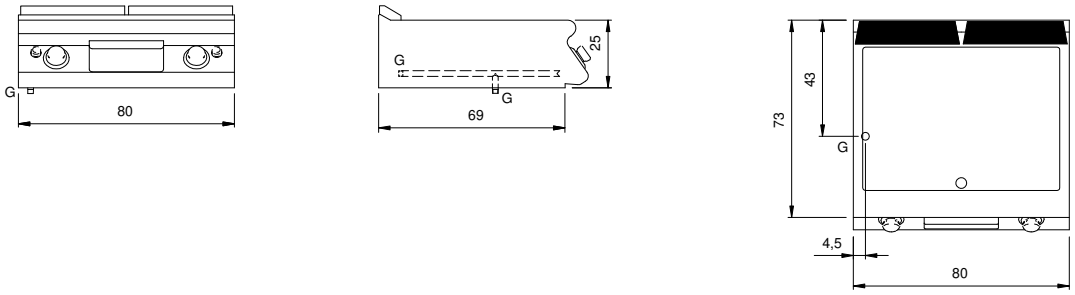
| | |
|---|---|
| **Top:** | Fabricado en acero inoxidable AISI 304 20/10 mm de espesor |
| **Material placa:** | Cromada pulida |
| **Acabados:** | Lisa |
| **Pomos:** | Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5 |
| **Chimenea:** | Parrilla de evacuación de humos extraíble de hierro fundido |
| **Cajón recoge líquidos:** | Desmontable y apto para lavavajillas |
| **Placa:** | Placa cromada pulida |
| **Soporte de protección contra salpicaduras:** | Colocado en dos lados (opcional) |
| **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 previosly or subsequently sold.

Fry top gas, placa lisa cromada pulida, top

Fry top gas placa lisa cromada modelo top. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10. Humero trasero de hierro fundido esmaltado. Predisposición para la unión de cabeza. La placa de cocción es 4 cm más baja que la encimera y está soldada herméticamente. Superficie de cocción recubierta de cromo duro de alto brillo con zona fría en la parte frontal de la placa. Orificio circular para la descarga de la grasa. Cajón recogedor de grasa. Dos zonas de cocción independientes. El calentamiento se realiza mediante quemadores de acero con llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad. El gas se suministra mediante una válvula termostática. La temperatura de cocción se controla termostáticamente. Encendido mediante un encendedor piezoeléctrico situado en el panel y equipado con una tapa de goma de protección del agua. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Equipo equipado con cuatro patas regulables en altura para su colocación en plano. Grado de protección IPX5. Alimentación a gas, potencia total 14 kW.

## Diseño técnico




**G:** Conexión de gas de 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.