modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

ROC 700

Modello: R70/40GRLG/P **Cod:** MP01454113003

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

Dati Tecnici

Modularità:	Su vano con porta
Dimensioni (mm):	400x730x870
Potenza gas totale (Kcal/h):	6449
Potenza gas totale (kW):	7,5
Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):	n°2 681.101.13 (184x520)
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,254
Dimensioni imballo (mm):	480x856x1240
Peso lordo (kg):	68,6
Volume lordo (m3):	0,509

Caratteristiche

Griglie:	In ghisa
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
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Alzatine paraspruzzi:	Poste su tre lati
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

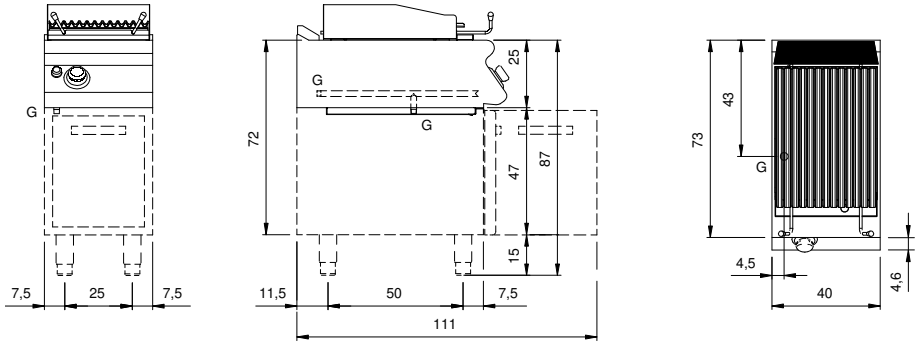
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Griglia pietra lavica, 1 zona di cottura in ghisa, su vano con porta

Griglia gas a pietra lavica su vano con porta. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Supporto per la pietra lavica in rete stirata in acciaio inox AISI 304. Griglia di cottura con profili a "V" in acciaio inox AISI 304. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi estraibile. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile.Dotata di un sistema di sollevamento della griglia a mezzo leverismi per distanziare la griglia dal braciere, manovrabile con una sola mano. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di rubinetto di sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota. Accensione tramite accenditore piezoelettrico. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comando durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Porta a battente stampata. Maniglia ergonomicha. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 7,5 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.