modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## ROC 700

**Modello:** R70/80AGGI **Cod:** MP01494113004

### Dati Tecnici

| | |
|---|---|
| **Modularità:** | Su vano chiuso |
| **Dimensioni (mm):** | 800x730x870 |
| **Potenza gas totale (Kcal/h):** | 12898 |
| **Potenza gas totale (kW):** | 15 |
| **Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):** | n°2 681.084.00 (178,5x475) |
| **Dimensione zona di cottura 2 (LxP mm):** | n°2 681.084.00 (178,5x475) |
| **Volume netto (m3):** | 0,508 |
| **Dimensioni imballo (mm):** | 880x856x1274 |
| **Peso lordo (kg):** | 106 |
| **Volume lordo (m3):** | 0,960 |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Griglie:** | In acciaio inox |
| **Piano:** | Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm |
| **Manopole:** | Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 |
| **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) |

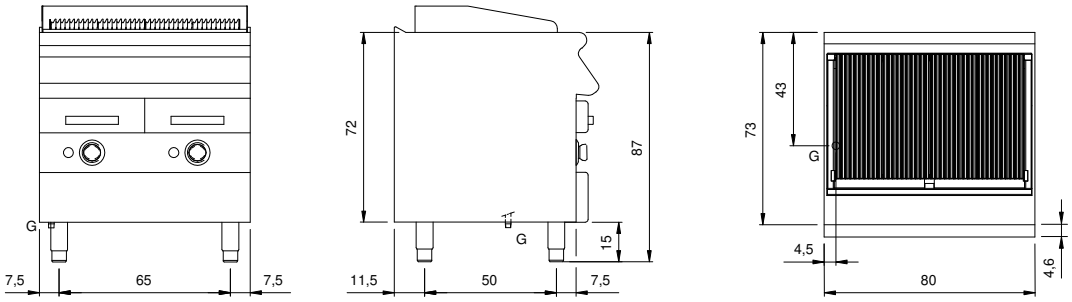
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Acqua grill a gas, 2 zone di cottura
in acciaio inox

Griglia gas ad acqua su vano chiuso. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Griglia di cottura reversibile in acciaio inox. Inclinata con elementi in contatto 5 mm e golosa per il deflusso dei grassi di cottura, indicata per la cottura delle carni grasse. Orizzontale, con elementi circolari, indicata per la cottura del pesce e delle verdure. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi e per il contenimento dell'acqua. Due zone di cottura indipendenti. 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 durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 15 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.