

70TFG12LRC

| FRY-TOP À GAZ TOP

| TOP GAS FRY-TOP



| Plaque de cuisson réalisée en acier spécial de grande épaisseur (20 mm) | Rebord anti-éclaboussures  
perimetral 30/10 en AISI 304 soudé hermétiquement | Tiroir amovible pour recueillir les graisses | Brûleurs en  
acier inox à flamme stabilisée | Réglage de la température de 100 °C à 300 °C moyennant un robinet  
thermostaté avec sécurité et thermocouple | Allumage électronique à pile du pilote | Cheminée d'évacuation  
en fonte amovible | Panneau de commande facilement démontable pour la maximum hygiène et facilité  
d'entretien

| Cooking plate in special thick honed steel(20 mm) | 30/10 perimeter splashguard in AISI 304 hermetically  
welded stainless steel | Removable fat collecting drawer | Burners in stainless steel with stabilized flame  
| Temperature regulation from 100°C to 300°C by means of thermostatic tap with safety valve and  
thermocouple | Piezoelectric pilot ignition | Removable vitrified cast iron exhaust grate | Control panel which  
can be quickly removed for easy cleaning and maintenance



MODÈLE  
MODEL



DIMENSIONS mm



PUISSANCE GAZ KW  
GAS POWER KW



VOLUME m<sup>3</sup>



POIDS Kg  
WEIGHT Kg



RACCORDEMENT GAZ  
GAS CONNECTION

70TFG12LRC

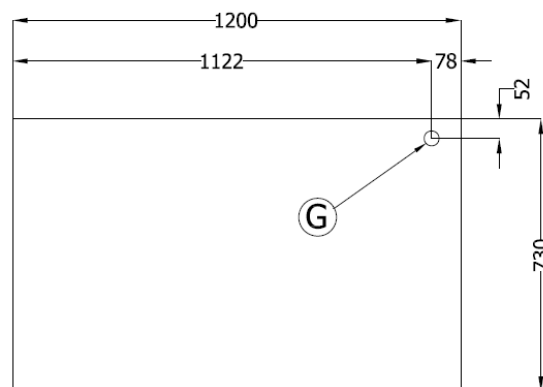
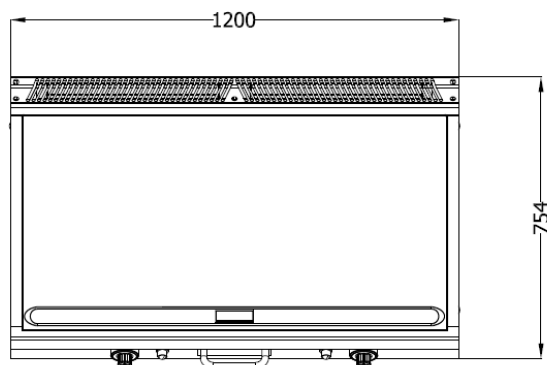
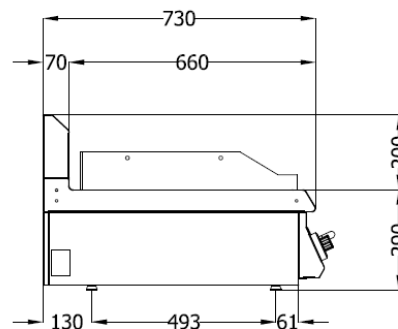
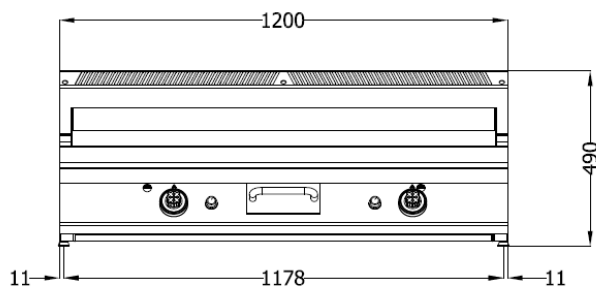
1200x730x290

21

1,2

197

Ø 1/2"



G = Gaz Ø 1/2"