70FTG12LRC

| FRY-TOP A GAS SU MOBILE APERTO

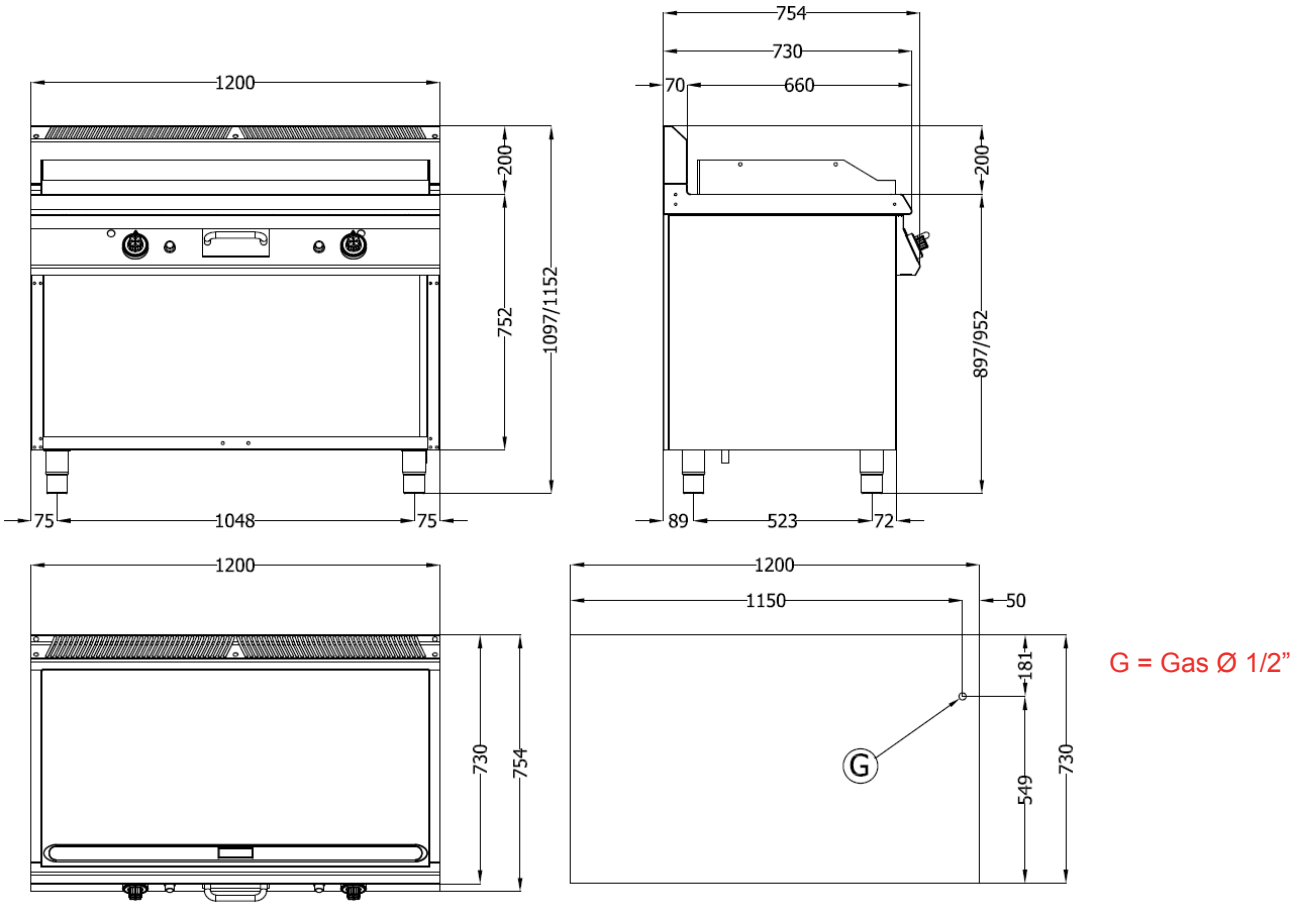
| GAS FRY-TOP ON OPEN-FRONTED UNIT

| Caratteristiche
| *Features*

| Piastra di cottura realizzata in speciale acciaio levigato di grosso spessore (20 mm) | Paraspruzzi perimetrale 30/10 in acciaio inox AISI 304 saldato ermeticamente | Cassetto raccogli grassi estraibile | Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata | Regolazione della temperatura da 100° a 300°C mediante rubinetto termostato con sicurezza e termocoppia | Accensione piezoelettrica del pilota | Scarico fumo in ghisa rimovibile | Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione | Piedini in acciaio inox regolabili in altezza

| *Cooking plate in special thick honed steel (20 mm)* | *30/10 perimeter splashguard in AISI 304 hermetically welved 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* | *Adjustable AISI 304 stainless steel feet*

MODELLO *MODEL*	DIMENSIONI mm *DIMENSIONS mm*	POTENZA GAS KW *GAS POWER KW*	VOLUME m^3	PESO Kg *WEIGHT Kg*	ALLACCIAMENTO GAS *GAS CONNECTION*
70FTG12LRC	1200x730x900	21	1,2	197	Ø 1/2"



OFFCAR® THE GREAT COOKING
Via Antoniana, 89
35011 Campodarsego (PD) Italy
Tel.: +39 049920351I
Fax: +39 049920355I/6I
offcar@offcar.com
www.offcar.com