



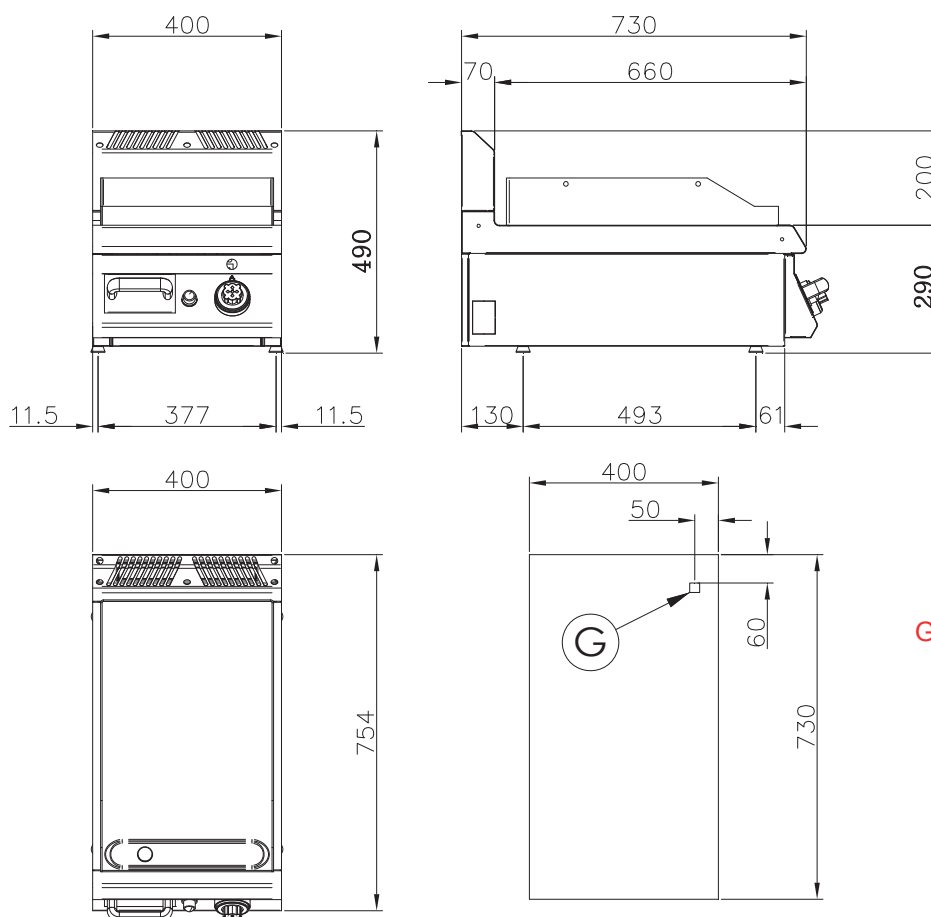
| Piastra di cottura realizzata in speciale acciaio levigato di grosso spessore | Paraspruzzi perimetrale 30/10 in acciaio inox AISI 304 saldato ermeticamente | Cassetto raccogli grassi estraibile | Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata | Regolazione della temperatura da 100° a 300°C mediante 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

| Cooking plate in special thick honed steel | 30/10 perimeter splashguard in ISI 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



ALLACCIAMENTO GAS
ELEC. CONNECTION

70TFGR(400)	400x730x290	7	0,2	56	Ø 1/2"
-------------	-------------	---	-----	----	--------



G = Gas Ø 1/2"