FRY-TOP ACCIAIO
STEEL FRY-TOP

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Paraspruzzi su 3 lati • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione *Power supply (Volt/Hz)*	Potenza *Motor power (Kwatt/Hp)*	Piano utile inferiore *Bottom plate dimensions (mm)*	Temperatura max *Temperature max (°C)*
PFT 1L	230 / 50-60	3,0	395x400	300
PFT 2L		6,0	595x400	
PFT 3L		9,0	835x400	

PFT 1L

Peso netto
Net weight (kg)
20,5 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 500 / H. 250



PFT 2L

Peso netto
Net weight (kg)
28,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 500 / H. 250



PFT 3L

Peso netto
Net weight (kg)
34,5 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 830 / D. 500 / H. 250



	NORME CE / *CE APPROVED*
PFT 1L fry top acciaio piccola *small steel fry top* codice prodotto *product code*	PFT1L
PFT 2L fry top acciaio media *medium steel fry top* codice prodotto *product code*	PFT2L
PFT 3L fry top acciaio maxi *maxi steel fry top* codice prodotto *product code*	PFT3L