FRY-TOP VETROCERAMICA
PYROCERAM FRY-TOP

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Piani in vetroceramica lisci di grande spessore • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Varie dimensioni di piano di lavoro • 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 • Facilità di pulizia del piano in vetroceramica con apposito raschietto • Paraspruzzi su 3 lati • Basso consumo di energia • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



PFTM

Peso netto
Net weight (kg)
7,5 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 360 / D. 340 / H. 150



PFTD

Peso netto
Net weight (kg)
16,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D.580 / H. 160



	NORME CE / *CE APPROVED*
PFTM fry top in vetroceramica media *medium pyroceram fry top* codice prodotto *product code*	PFTM
PFTD fry top in vetroceramica maxi *maxi pyroceram fry top* codice prodotto *product code*	PFTD

	Alimentazione *Power supply (Volt/Hz)*	Potenza *Motor power (Kwatt/Hp)*	Piano utile inferiore *Bottom plate dimensions (mm)*	Temperatura max *Temperature max (°C)*
PFTM	230 / 50-60	1,1	360x280	350
PFTD		3,0	510x550	