



FRY TOP

FRY TOP

- Apparecchi per uso professionale
- Necessari per bar, ristoranti, hotel, caffè bar, chioschi
- Dalla cottura del piatto gastronomico al riscaldamento della focaccia
- 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
- Le piastre in vetro ceramica sono a basso consumo di energia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suitable for restaurant, pub, snack bar
- To prepare a culinary dish, as well as to simply heat up the focaccia
- 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



PFT 1L

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,0 (4,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	395x400
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	20,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	22,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 450 H. 280



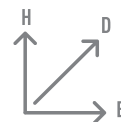
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400 mm
D. 500 mm
H. 200 mm



PFT 2L

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	6,0 (8,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	595x400
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto tri fase <i>Net weight three phase (kg)</i>	28,0/28,0
Peso lordo tri fase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	32,0/32,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 540 H. 380



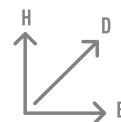
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 500 mm
H. 200 mm



PFT 3L

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	9,0 (12,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	835x400
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto tri fase <i>Net weight three phase (kg)</i>	34,5/34,5
Peso lordo tri fase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	42,5/42,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 900 D. 600 H. 410



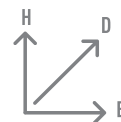
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 840 mm
D. 500 mm
H. 200 mm



PFT3040V

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,5 (2,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	400x300
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	7,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	8,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 400 H. 210



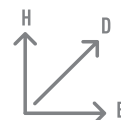
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440 mm
D. 365 mm
H. 135 mm



PFT4060V

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,0 (4,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	600x400
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	14,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 690 D. 550 H. 200



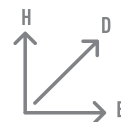
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630 mm
D. 465 mm
H. 135 mm



PFTM

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,1 (1,5)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	360x280
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	350
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	7,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	8,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 500 H. 290



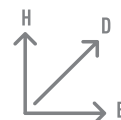
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 360 mm
D. 340 mm
H. 150 mm



PFTD

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,0 (4,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	510x550
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	350
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	16,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 590 H. 250



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520 mm
D. 580 mm
H. 160 mm

