

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 • Fabbriato 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

PFT 2L



Peso netto
Net weight (kg)
28,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 500 / H. 200



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

NORME CE / CE APPROVED

PFT 2L fry top acciaio media medium steel fry top
codice prodotto *product code*

PFT2L