Fry Star AS P

Art.nr: 876781



Med oljepump.
Kapacitet: frysta produkter ca: 17 kg/tim
Volym: 7,5 – 9,0 liter olja varav kallzon 3 liter
Korgstorlek: 140 x 320 x 155 mm, Kapacitet 0,9 kg
Temperaturområde: 50°-190°C
Elektronisk termostat, känslighet ± 1°C
Kontrollpanel med 4 förinställda temperaturer
Program för skonsam smältning av fritösfett
Palux unika platta element för maximal värmeöverföring
Extremt snabb återuppvärmning ger hög kapacitet
Underskåp med filtersystem och behållare
Tvåstegs filtrering, grov och finfilter.
Med oljepump och påfyllnadsrör med värmeskyddat handtag
Oljebehållare på utdragbara skenor för säker hantering
Vridbara element och tank med rundade hörn för snabb och enkel rengöring

Varumärke	PALUX
Modellserie	Fry Star
Effekt	9,5 kW
Elanslutning	400V 3-fas. 3x16A
Dimensioner	Bredd 200 mm x Djup 650 mm x Höjd 750-900 mm