



Med oljepump, timer & korglyft.
 4 programmerbara tider och larm.
 Automatisk justering av tillagningstiden
 beroende på belastning.
 Med automatisk korglyft vid tillagningstidens
 slut.
 Inbyggd oljefiltrering med pump, påfyllnadsrör
 med värmeskyddat handtag.
 Två bad 2 x 7,5 – 9 liter liter
 Kapacitet: Frysta produkter ca 34 kg/tim
 Volym: 17 – 20,5 liter olja varav kallzon 7 liter
 Korgstorlek: 2 x 140 x 320 x 155 mm, Kapacitet 2 x
 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 för
 manuell filtrering
 Tvåstegs filtrering, grov och finfilter
 Oljebeållare på utdragbara skenor för säker
 hantering
 Vridbara element och tank med rundade hörn
 för snabb och enkel rengöring

Varumärke	PALUX
Modellserie	Fry Star
Effekt	2 x 9,5 kW
Elanslutning	400V 3-fas. 2x3x16A
Dimensioner	Bredd 400 mm x Djup 650 mm x Höjd 750-900 mm