



Kapacitet: Frysta produkter ca 34 kg/tim
 Volym: 17 – 20,5 liter olja varav kallzon 7 liter
 Korgstorlek: 300 x 320 x 155 mm, Kapacitet 1,8 kg (alt 2 x 0,9 kg)
 Temperaturområde: 50°-190°C
 Elektronisk termostat, känslighet $\pm 1^{\circ}\text{C}$
 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

OLJEPUMP

Med oljepump förenklas filtrering och byte av olja väsentligt.

Påfyllsadsrör med värmeskyddat handtag medföljer.

PLUS

Elektronisk kontrollpanel med 4 st programmerbara förinställningar.

Automatisk justering av tillagningstiden beroende på belastning.

Larmsignal vid tillagningstidens slut.

KORGLYFT

Automatisk korglyft vid tillagningstidens slut.

Varumärke	PALUX
Modellserie	Fry Star
Effekt	19 kW
Elanslutning	400V 3-fas. 3x32A
Dimensioner	Bredd 400 mm x Djup 650 mm x Höjd 750-900 mm