Fry Star Fritös Modell CS

Art.nr: Frystar CS



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 ± 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

OLJEPUMP
Med oljepump förenklas filtrering och byte av olja väsentligt.
Påfyllnsadsrör med värmeskyddat handag medföljer.
PLUS
Elektronisk kontrollpanel med 4 st programmerbara förinställningar.
Automatisk justering av tillgningstiden beroende på belastning.
Larmsignal vid tillagningnstidens 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