



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 $\pm 1^{\circ}\text{C}$

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

Tvåstegs filtrering, grov och finfilter.

Med oljepump och påfyllnadsrör med värmeskyddat handtag

Oljebhållare 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