



Med oljepump och timerfunktion.
 4 programmerbara tider och larm.
 Automatisk justering av tillagningstiden beroende på belastning.
 Inbyggd oljefiltrering med pump, påfyllnadsrör med värmeskyddat handtag.
 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
 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	9,5 kW
Elanslutning	400V 3-fas. 3x16A
Dimensioner	Bredd 200 mm x Djup 650 mm x Höjd 750-900 mm