



Med oljepump  
 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  
 Med oljepump och påfyllnadsrör med värmeskyddat handtag  
 Oljebeållare på utdragbara skenor för säker hantering  
 Vridbara element och tank med rundade hörn för snabb och enkel rengöring

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