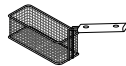




L | 22



mm | 306 x 460 x 170 h



mm | 130 x 390 x 150 h
Kg | MAX 1,4 + 1,4



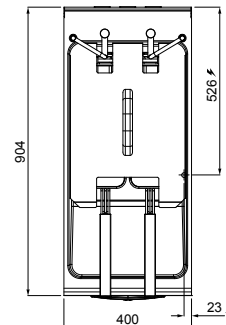
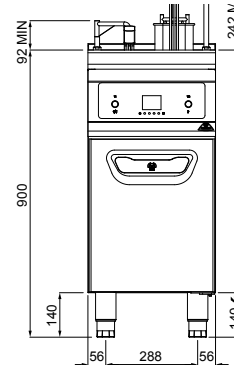
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 70



STANDARD

2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

OPTIONAL

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. Resistenze corazzate interne alla vasca (resa al 100%), ruotabili di 90° per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale.

Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda sottostante le resistenze per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio.

Controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione.

Il sistema di filtraggio dell'olio completamente integrato nel corpo macchina permette di filtrare l'olio in meno di 4 minuti fermando tutte le particelle superiori a 400 micron.

Alzacesti indipendenti e automatici, con supporti in acciaio inox AISI 304, completamente smontabili e lavabili in lavastoviglie. Piedini regolabili in altezza.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Armoured heating elements inside the tank (100% efficiency), rotatable by 90° for easier cleaning. Safety device for disconnecting the power supply when the heating elements are in a vertical position.

AISI 304 stainless steel tank with rounded edges and a large cold area underneath the heating elements for draining off the residues. The top has rounded edges and incorporates a surface to support the slightly inclined baskets which helps drain off the oil.

Temperature control through high precision electric thermostat.

The oil filtering system, completely integrated in the machine body, allows filtering the oil in less than 4 minutes, blocking all particles larger than 400 microns.

Independent and automatic basket lift, with AISI 304 stainless steel supports, completely removable and dishwasher safe. Height adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Des résistances blindées à l'intérieur de la cuve (100% de rendement), qui peuvent être tournées de 90° pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour désactiver l'alimentation électrique avec des résistances en position verticale.

Cuve en acier inox AISI 304 aux bords arrondis et une grande zone froide en-dessous des résistances pour la décantation des résidus. Le plan aux bords arrondis comprend une surface pour l'appui des paniers légèrement inclinée pour favoriser l'écoulement de l'huile.

Contrôle de la température par un thermostat électrique de haute précision.

Le système de filtration, complètement intégré dans la machine, permet de filtrer l'huile en moins de 4 minutes en bloquant toutes les particules supérieures à 400 micron.

Lève-paniers indépendants et automatiques avec des supports en acier inox AISI 304, complètement démontables et lavables au lave-vaisselle. Pieds réglables en hauteur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Rohrheizkörper in dem Becken (100% Leistung), um 90° drehbar, um die Reinigungsvorgänge zu erleichtern. Sicherheitsvorrichtung zum Abschalten der Stromversorgung mit Heizelementen in vertikaler Position.

Becken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Rändern und großem Kaltbereich unter den Heizelementen zum Absetzen der Rückstände. In der Fläche mit abgerundeten Rändern ist eine Ablage für die Körbe integriert, sie ist leicht geneigt, um den Abfluss des Öls zu erleichtern.

Kontrolle der Temperatur über Hochpräzisions-Elektrothermostat.

Das komplett in den Maschinenkorpus integrierte Filtersystem des Öls ermöglicht das Filtern des Öls in weniger als 4 Minuten. Alle Partikel über 400 Mikron werden aufgehalten.

Unabhängige und automatische Korbheber, mit Halterungen aus Edelstahl AISI 304, komplett zerlegbar und waschbar in der Spülmaschine. Höhenverstellbare Stützfüße.