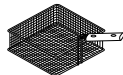




L | 20



mm | 302 x 402 x 310 h



mm | 255 x 335 x 125h
Kg | MAX 1,2 + 1,2



TOT

kW	17,5
kcal/h	15.050
Btu/h	59.710



G30/G31 Kg/h	1,38
G20 m3/h	1,85
G25 m3/h	2,16



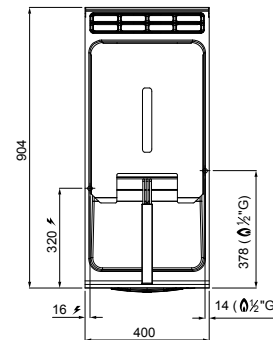
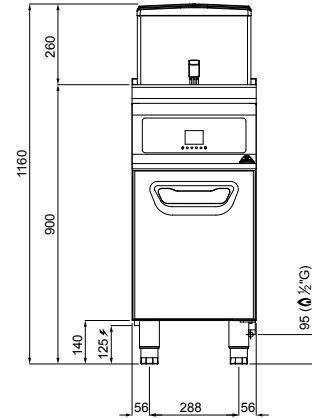
V | 220-240 V~



W | 150



Kg | 66



STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

WI-FI Connettività Wi-Fi • Connectivity Wi-Fi • Connectivité Wi-Fi • Wi-Fi Konnektivitäts

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. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia.

Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda sottostante i bruciatori 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 elettronico di alta precisione. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

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

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. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating. Pilot flame and thermocouple safety valve.

AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone, below the burners, to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

Temperature control through high precision electronic thermostat. Safety thermostat with manual reset.

The filtering system, completely integrated in the machine body, allows filtering the oil in less than 4 minutes, blocking all particles larger than 400 microns. 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. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple.

Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs, pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile.

Contrôle de la température par un thermostat électronique de haute précision. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. 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. Pieds réglables.

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. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermolement.

Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone, unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt.

Kontrolle der Temperatur über Hochpräzisions-Elektrothermostat. Manuell rücksetzbares Sicherheitsthermostat.

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

