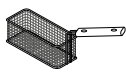




L | 22



mm | 306 x 460 x 170 h



mm | 130 x 390 x 150 h

Kg | MAX 1,4 + 1,4



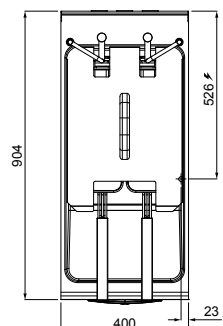
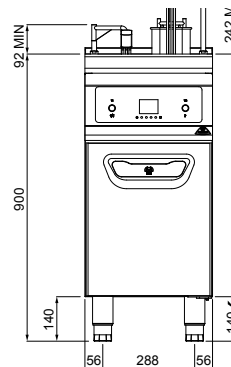
kW | 22



V | 380-415 V3N~



Kg | 70



STANDARD

2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkolkowe / 2 половинчатые корзины

OPTIONAL

Cesto entero / Cesta inteira / Pełny kosz / Цельная корзина

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas directamente en el interior de la cuba, basculantes en posición vertical para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de seguridad para la desactivación de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical. Control de la temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisión. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con amplios bordes redondeados y amplia zona fría, debajo de las resistencias, para la sedimentación de los residuos.

El plano, de bordes redondeados, incorpora una superficie para el apoyo de los cestos ligeramente inclinada que favorece la descarga del aceite. Control de la temperatura con termostato eléctrico de alta precisión. Termostato de seguridad de rearme manual.

El sistema de filtrado, completamente integrado en el cuerpo de la máquina, permite filtrar el aceite en menos de 4 minutos reteniendo todas las partículas de más de 400 micrones.

Eleva-cestos independientes y automáticos, con soportes de acero inoxidable AISI 304, completamente desmontables y lavables en el lavavajillas. Patas regulables en altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inoxidável AISI 304, de espessura 20/10, painéis dianteiros e laterais de aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite. Resistências de aço inoxidável incoloy situadas directamente no interior da cuba, com basculamento na posição vertical, para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de segurança para o corte da alimentação eléctrica de alta precisão. Cuba de aço inoxidável AISI 304 com amplas bordas arredondadas e ampla área fria, sob as resistências, para permitir a decantação dos resíduos. A superfície, que tem bordas arredondadas, é equipada com uma superfície de apoio das cestas levemente inclinada, que favorece a descarga do óleo. Controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. Termóstato de segurança com rearmamento manual.

O sistema de filtragem, completamente integrado no corpo da máquina, permite filtrar o óleo em menos de 4 minutos retendo todas as partículas com mais de 400 micrómetros.

Levantadores de cestos independentes e automáticos, com suportes em aço inox AISI 304, completamente desmontáveis e laváveis em máquina. Pés com altura regulável.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie i boczne ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykończenie typu Scotch Brite. Rezystancje ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika i przechyłane w pozycji pionowej dla łatwego czyszczenia. Urządzenie awaryjne odcinające zasilanie elektryczne w przypadku rezystancji ustawionych w pozycji pionowej. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu wysokiej precyzji.

Zbiornik ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o szerokich zaokrąglonych narożnikach oraz szerokiej strefie chłodnej, pod rezystancje, do dekantacji pozostałości.

Plaszczyzna z zaokrąglonymi obrzeżami zawiera w sobie powierzchnię dla opierania koszy, która jest lekko nachylona w celu łatwiejszego odpływu oleju. Kontrola temperatury przy pomocy elektrycznego termostatu o dużej precyzji. Uzbrajany ręcznie termostaw awaryjny.

Całkowicie zintegrowany z korpusem maszyny system filtrujący umożliwia filtrowanie oleju w czasie poniżej 4 minut i zatrzymuje wszystkie cząsteczki powyżej 400 mikronów.

Niezależne i automatyczne unoszenie koszy, ze wspornikami ze stali nierdzewnej inox AISI 304, całkowicie usuwane i podatne do mycia w maszynie do mycia naczyń. Nastawna wysokość stopek.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой «Скотч Брайт». ТЭНы из нержавеющей стали сплава инколой, расположенные внутри емкости, поворачиваемые в вертикальное положение для упрощения чистки. Предохранительное устройство отключения электропитания при переводе ТЭНов в вертикальное положение. Проверка температуры с помощью электрического термостата высокой точности. Емкость из нержавеющей стали AISI 304 с широкими закругленными краями, расположенные под ТЭНами, для сброса остатков. Поверхность с закругленными бортами включает панель для установки корзин, имеющую легкий наклон для облегчения слива масла. Контроль температуры с помощью высокоточного электрического термостата. Предохранительный термостат с ручным сбросом.

Система фильтрации, встроенная в корпус машины, позволяет фильтровать масло менее чем за 4 минуты, останавливая все частицы размером более 400 микрон. Независимые и автоматические подъемники корзин, с подставками из нержавеющей стали AISI 304, полностью снимаются и их можно мыть в посудомоечной машине. Ножи регулируются по высоте.