

Elektromechanisch gesteuerte Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	ELM2- 400
Inhalt:	2 x 9 Lt.
Anschlusswert u. Spannung:	2 x 7.2 kW / 20A / 3x400V / 3 PNE
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x 850 (900)mm
Stundenleistung	34 kg TK-Frites/h

Grund Ausführung:

- Einfachste Bedienung per Drehschalter
- Standfritteuse komplett in CNS
- Selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- stufenlose Temperaturregulierung
- automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken

oder

2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen

- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis: