

Filtr oleju do smażenia | urządzenie do filtrowania oleju | zbiornik 30l | wydajność filtracji 20 l/min | RQOF48L

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: RQOF48L

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**3 983,97 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Proszę zwrócić uwagę na szczegóły techniczne i specyfikację produktu w opisie.

Regularne usuwanie resztek jedzenia i okruchów poprawia smak przygotowywanych potraw oraz wydłuża okres przydatności oleju. Rzadsza wymiana frytury przekłada się na obniżenie kosztów działania lokalu. Zbiornik o pojemności 48 l umożliwia obsługę frytownic o dużej kubaturze.

Korpus ma wymiary 445x850x425 mm, cylinder 715x390x220 mm, a waga netto wynosi 30,5 kg. Zawory wykonano ze stali nierdzewnej SUS 304, a pozostałe elementy z mosiądzu. Tak dobrane materiały zapewniają odporność na korozję oraz pracę w wysokich temperaturach.

Tęuszcz przepompowuje żeliwna pompa zębata napędzana silnikiem o mocy 0,55 kW, zasilanym napięciem 230 V. Urządzenie obsługuje nawet bardzo gorący tęuszcz, a wydajność filtracji wynosi 20 l/min. Elastyczna rura silikonowa ze specjalną dyszą do oleju pozwala precyzyjnie i w kontrolowany sposób napełniać zbiorniki frytownic.

Do filtracji służy zestaw akcesoriów dołączonych do urządzenia. Elementy filtrujące można łatwo zdemontować w celu czyszczenia, a zawór spustowy na dnie zbiornika ułatwia konserwację.

- Siatka na odpadki
- Koszyk na olej
- Papierowa koperta filtrująca
- 5 kopert filtrujących w komplecie



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 445
Głębokość (mm): 850
Wysokość (mm): 425
Napięcie zasilania: 230 V
Moc elektryczna (kW): 0.55
Pojemność (L): 48

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

