

Separatore di grasso automatico con timer, portata 0,95 litri/ secondo

Prezzo 83.30 Euro

per un facile accesso a svuotare il cestello. Fase 2:Le acque reflue contenenti grassi e oli fluttua

[visit website]



Descrizione prodotto

per un facile accesso a svuotare il cestello. Fase 2:Le acque reflue contenenti grassi e oli fluttuante entra nella camera di conservazione. Il grasso e gli oli più leggeri salgono immediatamente in superficie e rimangono intrappolati. La porzione di acqua delle uscite di flusso per spostamento sotto la doccia deflettore di finale scarico.Un sistema di riscaldamento collocato nella camera di ritenzione viene attivato da un meccanismo temporizzatore set per soddisfare ogni singola cucina. Una ruota skimming motorizzato raccoglie i materiali di superficie fusi e li trasferisce al tubo di uscitautilizzando una spazzola. Il grasso e oli scremato flusso attraverso il tubo ad un contenitore di raccolta fornito con il sistema.

Ulteriori informazioni

Volume: 0.00

Capacità: strainer 2,99 liters

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 790 x 572 x 346

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 0,62

Volt: 230

Modello: GGX15

Tier Price:

