

TECHNISCHES DATENBLATT

EVO600-ELP EINBAUVERSION, MIT KORBHEBER UND PUMPE



Illustrationsbild EVO400-E

TECHNISCHE DATEN

Modell / Typ	EVO600-ELP
Referenz	8450-ELP
Tank (Liter)	25-28
Abmessungen(mm)	Siehe Rückseite
Breite	
Tiefe	
Höhe	
Frittierkorb	255x285xH135
Produktionskapazität (kg/h)	57-68
Spannung	3N400V
Leistung	21.6 kW
Sicherungen	32A
Heizkörper	3
Temperaturbereich	95°C – 190°C
Schutzindex	IPX4
Nettogewicht (kg)	67
Kabel (m)	2.50
Bemerkung	Ohne Stecker

FUNKTIONEN UND VORTEILE

- **Basismodell** nur mit **Filtrierungspumpe** für eine sichere Benutzung.
- **Der automatische Korbheber** (2x) ermöglicht es, ein perfektes und gleichmässiges kochen für jede Portion für stets erfolgreiche Gerichte.
- **Filtrierungspumpe:** das Öl wird zweimal gefiltert bevor es wieder in das Öl Becken gepumpt wird. Eine tägliche Filtrierung ermöglicht es das Öl länger zu verwenden.
- Maximale Effizienz dank dem Dialog-System der das Kochen optimiert.
- Maximale Isolierung für einen 100% Ertrag, mit minimem Energieverlust.
- Kaltöl-Zone unter dem Heizkörper die die Sammlung von Rückstände ermöglicht, und damit den Öl Abbau verlangsamt.
- Thermostat geeignet für die Reinigung mit Wasser (95°C). Die Reinigung ist dank der abgerundeten Ecken und des schwenkbaren Heizkörpers mit Zwischenstufe erleichtert.
- Öko-Position: schmelzt hartes Fett ohne es zu verbrennen.
- Komplette aus Edelstahl, robust und nachhaltig.
- IPX4 Schutzindex / 2 Jahre Garantie / 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.
- Swiss Made: in unserer Fabrik in Romanel-sur-Morges hergestellt.

OPTIONEN

- Filtrierungspumpe und Slcotronic
- Einbauversion Marine mit Filtrierungspumpe
-

ZUBEHÖR

- 1 grosser Korb (synch. Korbheber)
- Fischblech
- Abtropfgitter für Ölbecken

ZERTIFIKATE

- CB, DNV-GL, UL

DETAILBILDER



TECHNISCHE ZEICHNUNGEN

