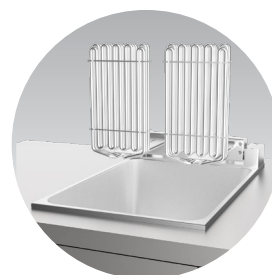
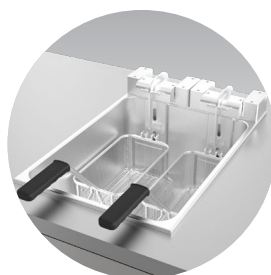
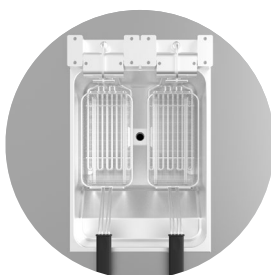


THE CORE 600-E

FICHE TECHNIQUE

Informations techniques

Modèle / Type	CORE600-E
Référence	8560-E
Cuve	25-28 litres
Dimensions*	Voir plan
Paniers*	255x285x135
Capacité de production	57-68kg/h
Tension	3N400V
Puissance	22 kW
Courant	32A
Corps de chauffe	2
Plage de température	95°C – 190°C
Indice de protection	IPX4
Poids net	72kg
Câble	5m
Remarque	Livré sans fiche



* Largeur x profondeur x hauteur (mm)

THE CORE 600-E

FICHE TECHNIQUE

Fonctionnalités et avantages

- Thermostat électromécanique
- Bouton de réglage de la température
- Interface Sicotronic intégrée
- Fonction dialogue: ajustement intelligent pour un rendement optimisé et une régulation précise de la température.
- Isolation maximale pour optimiser le rendement et la chaleur, avec un minimum de perte d'énergie.
- Cuve avec zone froide pour la récupération des déchets sous le corps de chauffe, ralentit la dégradation de l'huile.
- Thermostat réglable dès 95°C pour le nettoyage.
- Nettoyage facilité grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant avec cran d'arrêt intermédiaire.
- Position «MELT» pour fondre la graisse solide sans la brûler.
- Composants et finitions de haute qualité pour répondre aux attentes les plus exigeantes.
- Entièrement en acier inoxydable, solide et durable.
- Swiss Made: fabriquée dans notre usine à Romanel-sur-Morges.
- Index IPX4 / Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées.

Accessoires

- Microfiltre avec support
- Grille à poisson
- Grille égouttoir cuve
- Panier pommes-allumettes

Certificats

- CB, UL

Dessin technique (mm)

