

Cod: 42660911

**Cella congelamento altezza 2200 mm - prezzo escluso motore
5400x6200x2200h mm**



Descrizione

Filtri olio: come funzionano

I dispositivi di filtraggio dell'olio sono utili per ripulire l'olio fritto dalle microparticelle che si accumulano durante la cottura.

L'olio fritto è infatti ricco di microelementi pericolosi per la salute dell'uomo e per l'ambiente. Grazie a un sistema di filtri olio che trattengono microparticelle di dimensione ridottissima (fino a 5 micron), l'olio usato può essere ripulito da composti polari, acidi e polimeri trigliceridi in modo sicuro e permanente.

Le macchine di filtraggio dell'olio hanno differente capacità interna per adattarsi alle differenti capacità delle singole friggitrici, da un minimo di 12 litri a un massimo di 80 litri.

I filtri olio vanno inseriti all'interno della friggitrice. Il funzionamento è semplice: una volta inserito il

filtro nella friggitrice calda, si aziona attraverso il tasto Start e il filtraggio avviene in automatico. La pulizia dell'olio è veloce e il dispositivo può essere lavato di volta in volta in lavatrice.

Filtri olio su Ristoattrezzature

Tutti i filtri olio in vendita su Ristoattrezzature sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Spessore pareti	100 mm
-----------------	--------