

Kabeljau: 42660911

Höhe der Gefrierzelle 2200 mm - Preis ohne Motor 5400x6200x2200h mm



Beschreibung

Ölfiler: wie sie funktionieren

Ölfiler sind nützlich, um Frittieröl von den Mikropartikeln zu reinigen, die sich beim Kochen ansammeln.

Frittiertes Öl ist nämlich reich an Spurenelementen, die für die menschliche Gesundheit und die Umwelt gefährlich sind. Dank eines Ölfiltersystems, das Mikropartikel bis zu einer Größe von 5 Mikrometern zurückhält, kann gebrauchtes Öl sicher und dauerhaft von polaren Verbindungen, Säuren und Triglyceridpolymeren gereinigt werden.

Die Ölfiler haben unterschiedliche Innenkapazitäten, um den verschiedenen Kapazitäten der einzelnen Friteusen gerecht zu werden, von mindestens 12 Litern bis zu maximal 80 Litern.

Die Ölfiler werden in die Fritteuse eingesetzt. Die Bedienung ist einfach: Sobald der Filter in die heiße Fritteuse eingesetzt ist, wird er über die Starttaste aktiviert und der Filtrvorgang läuft automatisch ab. Die Reinigung des Öls ist schnell erledigt und das Gerät kann von Zeit zu Zeit in

der Waschmaschine gewaschen werden.

Ölfiter auf Ristoattrezzature

Alle Ölfiter, die Sie auf Ristoattrezzature kaufen können, tragen das CE-Zeichen.

Abmessungen

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