

# PF 50-R



## Fahrbares Fettfiltersystem

Universell einsetzbar

### Produkt

Das fahrbare Fettfiltersystem mit beheiztem Absaugrohr saugt Frittieröl schnell und sicher aus der Friteuse, filtert es intern und pumpt es wieder zurück.

### Vorteile

- Besonders platzsparend durch praktisches Unterfahr-Design
- Hohe Stabilität und Sicherheit durch tiefen Wagenschwerpunkt
- Einsetzbar für jede Friteuse
- Reinigung und Filterwechsel äußerst schnell und einfach
- Erfüllt HACCP-Richtlinien

### Eigenschaften

- Große Fettfilterkapazität (27 Liter) und leistungsstarker Filter
- Schnelle Pumpvorgänge durch 1/3 PS Elektro-Pumpe
- Vollständig aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl (CNS 1.403) gefertigt
- Keine zusätzliche Stellflächen nötig dank platzsparendem Unterfahr-Design
- Beheiztes Absaugrohr verhindert Verstopfen durch erkaltetes Öl
- Hygienisches Design, einfache Reinigung und Filterwechsel
- Sichere und komfortable Handhabung auch von ungelerten Kräften

- Nach Filtrierung Rückpumpen des Öls in Friteuse oder beliebigen Lagerbehälter
- Frittieröl kann direkt abgelassen oder über aufschraubbares Absaugrohr abgepumpt werden
- Schiebegriff und Deckel für erhöhte Sicherheit
- Ein-/Aus-Kippschalter in der Bedienblende

### Lieferausstattung

- Abdeckung Fettbehälter
- 25 Blatt Filterpapier

### Sonderausstattung

- + Pumpe mit umschaltbarer Laufrichtung

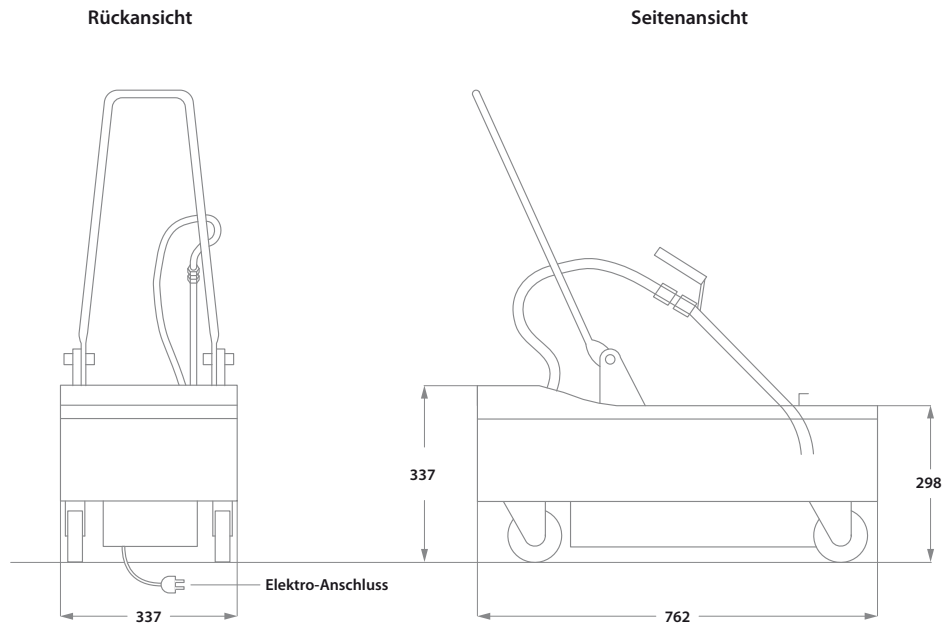
### Zubehör

- + „Magic®“ Filterpapier
- + „Magic®“ Reinigungspuder
- + Reinigungsbürste

# PF 50-R

## Fahrbares Fettsfiltersystem

Universell einsetzbar



Alle Angaben in mm

### Technische Daten

Modell	PF 50-R
Pumpenleistung	1/3 PS
Elektro-Anschluss	230V/1 Ph NE
Fettfilterkapazität	27 Liter
Abmessungen (BTH)	337 × 762 × 337 mm
Schlauchlänge	1689 mm
Saugstablänge	635 mm
Kabellänge	1549 mm
Höhe Ablasshahn	296 mm
Gewicht	38 kg

Bei der Aufstellung der Geräte sind die jeweils gültigen Bestimmungen zu beachten. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.