

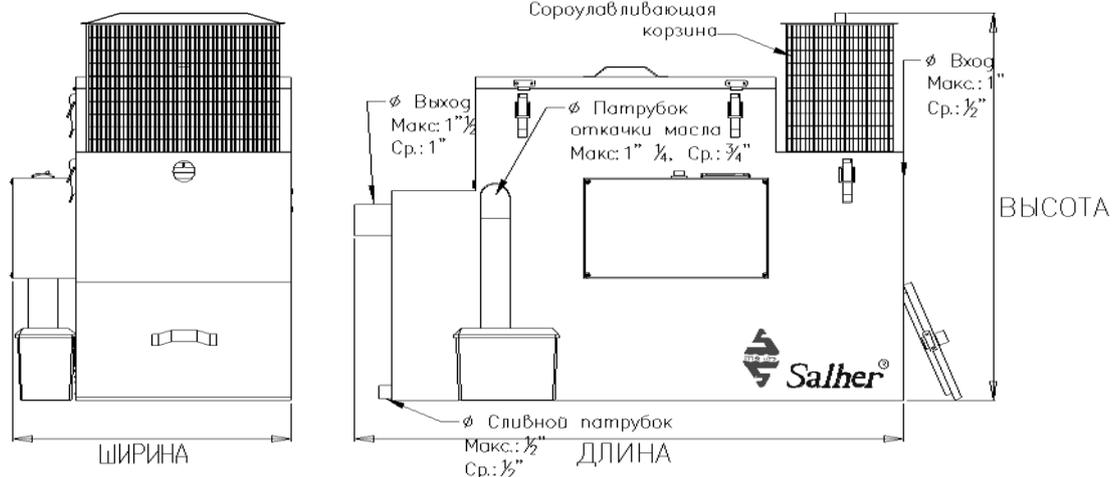
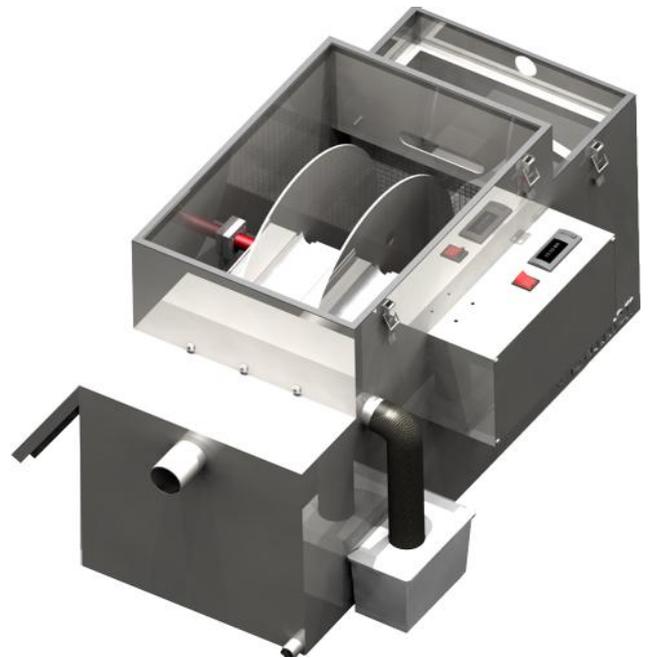
АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ МОДЕЛЬ: CG-AUT

Применение:

Очистка стоков ресторанов, пищеблоков от жиров и масел. Автоматическая откачка жиров в емкость-накопитель. Предотвращение появления неприятных запахов. Рекомендуется для ресторанный-гостиничного бизнеса.

Характеристики:

- Произведен из нержавеющей стали AISI 304/316.
- Вынимаемый сороулавливающий лоток.
- Маслособирающие вращающиеся диски для автоматического извлечения масел и жиров.
- Таймер для контроля работы дисков.
- Нагреватель (для улучшения отделения и извлечения жиров) с термостатом.
- Автоматический и бесшумный режим работы.
- Легкость в обращении и обслуживании.
- Напряжение 230 В.



Модель	Производит. [л/сек]	Ширина [мм]	Емкость [л]	Высота [мм]	Длина [мм]	Высота входа [мм]	Высота выхода [мм]	Высота выхода скиммера [мм]	(W) Мотор/термостат
CG-AUT-1	1	270	40	365	512	210	170	195	8 / 1.250
CG-AUT-2,5	2,5	437	170	610	862	360	284	330	8 /-1.250