

Allgemeine Merkmale

- Vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt;
- Abnehmbare Abdeckung aus rostfreiem Stahl;
- Fettabscheider;
- 4 Schlösser aus rostfreiem Stahl;
- Rohr für Wasserzulauf und -ablauf mit Ø50mm;
- Ventil 3/4;

Merkmal Tabelle:

Modell	Produktabmessungen LxPxA (mm)	Nettogewicht (Kg)	Bruttogewicht (Kg)	Abmessungen der Verpackung LxPxA (mm)	NS	Liter Fett / Sekunde
20L	655X340x316	14,5	15,2	658x343x319	0.5	0.0592
44L	730X415x409	21	21,8	733x418x412	1.1	0.1035
132L	900X540x620	40	41	903x543x623	3.6	0.2816

Anwendbarkeit des Fettkastens

Anzahl der Mahlzeiten		Krankenhaus	Kantine (ohne Zubereitung)	NS
Gaststätten	Hotel Restaurant			
≤ 104	≤89	≤ 148	≤ 222	1
≤ 156	≤133	≤ 222	≤ 332	1.5
≤ 209	≤177	≤ 295	≤ 443	2
≤ 313	≤266	≤ 443	≤ 665	3

Bestimmung der spezifischen Faktoren nach der Norm EN1825-2:

Fator	Restaurant			Krankenhaus	Kantine (ohne Zubereitung)
	1 Dienst /dia	2 Dienst /dia	Hotel Restaurant		
Betriebszeit (h)	8	16	16	16	8
Temperatur (C<60°C) (ft)	1	1	1	1	1
Temperatur (C>60°C) (ft)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Waschmittel (fr)	1.3	1.3	1.3	1.5	1.3
Punkt (fq)	8.5	8.5	5	13	20
V - Liter pro Mahlzeit	50	50	100	20	5

