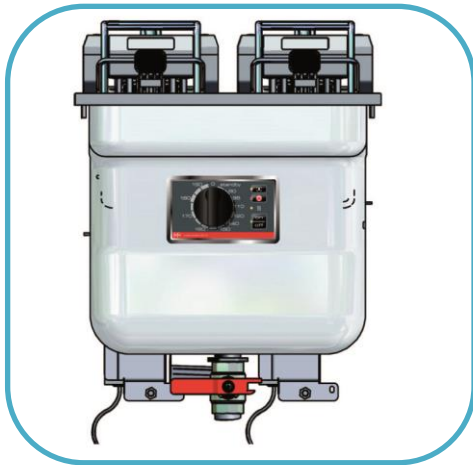




THE MIDDLEBY CORPORATION

Lincat limited
Whisby Road
Lincoln
LN 6 3QZ
United Kingdom



Datenblatt Basic+ Einbau 411

Ausführung des Modells

- Einbaufritteuse mit einem Becken und einer Steuerung
- Heizkörperhalter aus Aluminiumdruckguss, wasser- und öldicht
- Einfach Drehknopfsteuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C Genauigkeit mittels Thermoelement
- Integrierter Fettschmelzyklus
- Wahl der Temperatur in 5°C-Schritten von 150 bis 190°C
- Zusätzliche Temperatursteuerung von 80 – 140 °C
- Standby-Position zur Energieeinsparung
- Unabhängiger elektronischer Sicherheitsthermostat
- Tiefgezogenes Becken mit großem Radius zur leichten Reinigung ohne Ecken und Kanten
- Heizelement mit Abtropf- und Reinigungsstellung
- Großer Ölauffangbehälter mit Grob- und Feinfilter
- Lieferung mit zwei kleinen Frittierkörben, erhältlich ebenfalls mit einem großen Frittierkorb aus Chromnickelstahl
- Schutzgrad IPX 5

Technische Daten

- Energiesparausführung: 15 kW – 4 Watt per cm²
- Hochleistungsausführung I: 18 kW – 5 Watt per cm²
- Hochleistungsausführung II: 22 kW – 6 Watt per cm²
- Spannung: 3NAC 400V 50/60Hz
- Absicherung für 15 kW: 3 x 25A
- 18 kW: 3 x 32A
- 22 kW: 3 x 32A
- Zuleitung: 3L+N+PE
- Netto Gewicht ohne Optionen: 72 kg
- Füllmenge des kleinen Korbes: 1,25 kg
- Empfohlene Füllmenge: 0,9 kg
- Stundenleistung: 34 - 44 kg tiefgek. Frites
40 - 50 kg gekühlte Frites

Abmessungen

- Breite: 397,5 mm
- Tiefe: 630
- Mindesthöhe im Schrankraum: 680 mm
- Ölinhalt: 17 – 20,5 ltr.
- Massbilder und CAD-zeichnungen sind separat erhältlich

Zubehör

- Integriertes Ölpump- und Filtersystem (nur ab Werk eingebaut)

Vertrieb Deutschland:



Carl-Zeiss-Straße 31
72770 Reutlingen
Tel. 07121/ 14595820
Fax: 07121/ 14595829
Mail-to: info@bluemchen-ag.eu
www.bluemchen-ag.eu