

THE MIDDLEBY CORPORATION

Lincat limited Whisby Road Lincoln LN 6 3QZ United Kingdom



Datenblatt Basic+ 422

Ausführung des Modells

- Standfritteuse mit zwei Becken und zwei Steuerungen
- Heizkörperhalter aus Aluminiumdruckguss, wasser- und öldicht
- Einfach Drehknopfsteuerung mit elektronischer Temperatur-kontrolle +/-1°C Genauigkeit mittels Thermoelement
- Integrierter Fettschmelzzyklus
- 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
- Zwei Frittierkörbe aus Chromnickelstahl
- Schutzgrad IPX 5

Zuleitung:

Technische Daten

Energiesparausführung: 2x 7,5 kW - 4 Watt per cm² Hochleistungsausführung I: 2x 9 kW - 5 Watt per cm² Hochleistungsausführung II: 2x 11 kW - 6 Watt per cm²

Spannung: 3NAC 400V 50/60Hz

Absicherung für 2x 7,5 kW: 2x 3 x 16A 2x 9 kW: 2x 3 x 16A 2x 11 kW: 2x 3 x 16A

2x 3L+N+PE Netto Gewicht ohne Optionen: 81 kg Füllmenge des großen Korbes: 2x 1,25 kg Empfohlene Füllmenge: 2x 0,9 kg

Stundenleistung: 2x 17 - 22 kg tiefgek. Frites 2x 20 - 25 kg gekühlte Frites

Abmessungen

Breite: 397,5 mm Tiefe: 650 Arbeitshöhe: 850 - 900 mm 943 – 993 mm Gesamthöhe: Ölinhalt: 2x 7,5 - 9 ltr.

Zubehör

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

Vertrieb Deutschland:



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