



THE MIDDLEBY CORPORATION

Lincat limited
Whisby Road
Lincoln
LN 6 3QZ
United Kingdom



Datenblatt Profi+ 10

Ausführung des Modells

- Professionelle Tischfritteuse mit einem Becken
- Herausnehmbarer Ölbehälter trotz Ablasshahns, somit reinigungsfreundlich und pflegeleicht
- Einfache Drehknopfsteuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C Genauigkeit mittels Thermoelement
- 4 Kontrollleuchten
- Integrierter Fettschmelzyklus
- Wahl der Temperatur in 5°C-Schritten zwischen 150 bis 190°C
- Zusätzliche Temperaturwahl zwischen 80 –bis 140°C
- Standby-Position zur Energieeinsparung
- Unabhängiger elektronischer Sicherheitsthermostat
- Deckel bei Gebrauch rückwärtiger Spritzschutz und Korbaufhänger
- Heizelement mit Abtropfstellung
- Zwei Frittierkörbe aus Chromnickelstahl
- Schutzgrad IPX1

Technische Daten

- Energiesparausführung: 6,9 kW
- Hochleistungsausführung: 9,2 kW
- Spannung: 3NAC 400 V 50/60Hz
- Absicherung Energiesparausführung: 3 x10A
- Absicherung Hochleistungsausf.: 3 x 25A
- Zuleitung: 3L+N+PE
- Netto-Gewicht: 20,5 kg
- Anzahl Körbe: 2
- Füllmenge je Korb: : 0,75 kg
- Empfohlene Füllmenge je Korb: 0,5 kg
- Stundenleistung: 19 - 22 kg tiefgek. Frites
10 - 12 kg Hähnchen
60 – 70 „Wiener Schnitzel“
12 – 14 kg tiefgek. Berliner

Abmessungen

- Breite: 540 mm
- Tiefe: 475 mm
- Höhe (mit Deckel zur Korbaufhäng.): 300 (456) mm
- Ölinhalt: 12 – 15 lt.

Zubehör

- Frittoil Feinfilter zur Fettreinigung
- Großes GN1/1 Gitter, speziell für Berliner und Hähnchen

Vertrieb Deutschland:



Hans-Böckler-Straße 24
72770 Reutlingen
Tel. 07121/ 14595820
Fax: 07121/ 14595829
Mail-to: info@bluemchen-ag.eu
https://bluemchen-ag.eu