



THE MIDDLEBY CORPORATION

Lincat limited
Whisby Road
Lincoln
LN 6 3QZ
United Kingdom



Datenblatt Profi+ 8

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
- Ein großer oder zwei kleine Frittierkörbe aus Chromnickelstahl
- Schutzgrad IPX1

Technische Daten

- Leistung: 6,9 kW
- Spannung: 3NAC 400 V 50/60Hz
- Absicherung: 3 x10 A
- Zuleitung: 3L+N+PE
- Netto-Gewicht: 14 kg
- Anzahl Körbe: 1 großer oder 2 kleine
- Füllmenge des Korbes:: 1 kg o. 0,5 kg kleiner Korb
- Empfohlene Füllmenge je Korb: 0,75 kg o. 0,375 kg
- Stundenleistung: 19 -22 kg tiefgek. Frites
20 - 25 kg gekühlte Frites

Abmessungen

- Breite: 360 mm
- Tiefe: 475 mm
- Höhe (mit Deckel zur Korbaufhäng.): 300 (456) mm
- Ölinhalt: 8 – 9,5 lt.

Zubehör

- Frittoil Feinfilter zur Fettreinigung

Vertrieb Deutschland:



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