

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 110	MAMCO011400	FRI14E15KA	Fritteusen

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, 1 Becken 15 Liter, Standgerät, 2 Fronten einseitig bedienbar



SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 110	MAMCO011400	FRI14E15KA	Fritteusen

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, 1 Becken 15 Liter, Standgerät, 2 Fronten einseitig bedienbar



TECHNISCHE DATEN

BREITE (mm):	400
TIEFE (mm):	1100
HÖHE (mm):	900
GEWICHT (Kg):	54
VOLUMEN (m ³):	0.5
GESAMT-WATT (kW):	12
NETZSPANNUNG (V):	VAC400 3N
ANZAHL KOCHZONEN:	1
DETAILS ZUR KOCHZONE:	1x12 kW
BECKENMAßE (mm):	220x520x300(h) mm
ANZAHL BECKEN: 1	KAPAZITÄT (L): 15
IP SCHUTZGRAD:	IPX5
BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	100-185

BESCHREIBUNG

Elektro-Fritteuse, Standgerät, auf Schrankunterbau, aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogene Deckplatte 20/10 mit vorderer Überlaufschutzkante, ausgelegt für stirnseitigen Verbund inklusive hermetischer Dichtung. Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304, Innenprofil abgerundet. Beckeninhalte 15 l. Becken mit großzügiger Schaumzone im vorderen Bereich und ebenfalls großer Kaltzone für Frittierrückstände. Beheizung durch gepanzertes Heizelement aus Edelstahl AISI 304 im Becken. Heizelement um 90° drehbar für problemlose Beckenreinigung. Regulierung der Öltemperatur im Becken zwischen 100 und 185 °C. Thermostat zur Steuerung der Heizfunktion, dessen Geometrie vor eindringendem Wasser schützt, ausgestattet mit integrierten Kontrolllampen für die unmittelbare Betriebsanzeige. Die Fritteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung ausgestattet, der bei Übertemperatur anspricht. Ausziehbarer Filter, Korb, Deckel und Sammelleitung für den Ablaufhahn im Lieferumfang. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.



