



MJ 45-2

MJ 45-2 C

MJ 45-2 BLC

MJ 45 mit Multifunktions-Computer „Magic III“

Hochleistungs-Friteusen

Doppelbecken, zwei Körbe

Produkt

Die elektronisch gesteuerte Gas-Stand-friteuse in selbsttragender Bauweise mit tiefer Kaltzone und offenem Beckendesign ist einfach zu Reinigen und ideal für optimale Produktqualität auch bei großen Mengen geeignet.

Vorteile

- Hygienisch und einfach zu reinigen durch offenes Beckendesign
- Multifunktions-Computer „Magic III“ (optional)
- Ideale Alternative für Örtlichkeiten mit unzureichender Stromversorgung

Sonderausstattung

- + Multifunktions-Computer „Magic III“ mit 6 Programmen pro Becken für konstante Frittierqualität bei unterschiedlichen Produktmengen und Frittiergut-Temperaturen; beide Becken getrennt voneinander bedienbar (Modellvariante C, Nachrüstung jederzeit möglich)
- + Korbhebevorrichtung zum automatischen Hochfahren der Frittierkörbe nach Ablauf des Programms (Modellvariante BLC)
- + Unterbau-Fettfiltersystem „FootPrint PRO“ (einsetzbar für Stationen mit 2- 6 Friteusen, kein zusätzlicher Platz nötig), siehe auch Datenblatt FPP*
- + An- / Zwischenbauschrank mit Arbeitsplatte oder eingebauter Warmhalte-Salzstation*

Zubehör

- + Becken-Abdeckungen
- + Reinigungsbürste

* Lieferung nur ab Werk, spätere Nachrüstung nicht möglich

Eigenschaften

- Elektronische Steuerung für höchste Temperaturgenauigkeit (Einstellung gradgenau)
- Elektronisches Sicherheitsthermostat mit automatischer Heizungs-Abschaltung und Warnhinweis im Display
- Thermoelement mit Temperatuerkennung von +/- 1° C für schnelles Nachheizen bei Beschickung, maximal 2° C Überheizung der eingestellten Temperatur
- Integriertes Fehlerdiagnose-System mit Anzeige im Display
- Fettschmelzyklus für schonendes Erhitzen/Verflüssigen
- Spezieller Auskochmodus für einfache Reinigung
- Frymaster typisches, offenes Beckendesign für einfache Reinigung und optimalen Zugang zum Frittierbecken
- Piezzo Zündung (mit Zündflamme)
- Frittierbecken mit großer Kaltzone zur Aufnahme von Sedimentteilchen
- Groß dimensionierter Ablaufhahn verhindert ein Verstopfen des Ölablaufes

Lieferausstattung

- Lenkrollen mit Feststellern an der Bedienseite oder wahlweise höhenverstellbare Füße (optional)
- 2 Frittierkörbe (BTH: 162 x 306 x 138 mm) mit isoliertem Griff
- Sedimentlöser
- Auflagegitter für Frittierkörbe

Modell-Varianten

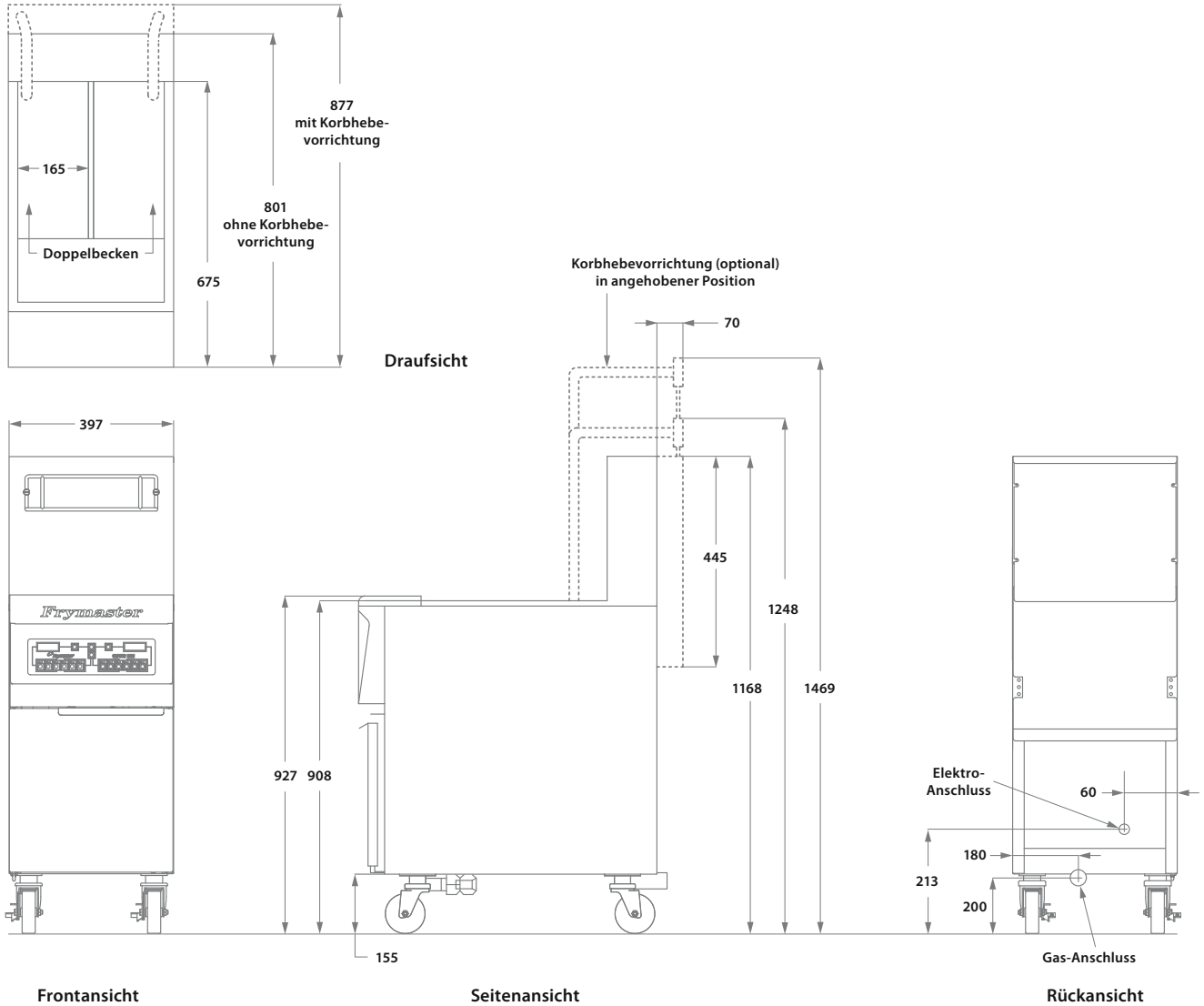
MJ 45-2	Sonderausstattung
MJ 45-2 C	Multifunktions-Computer „Magic III“
MJ 45-2 BLC	Korbhebevorrichtung, inkl. „Magic III“

MJ 45-2

MJ 45-2 C
MJ 45-2 BLC

Hochleistungs-Friteusen

Doppelbecken, zwei Körbe



Seitenansicht mit Korbhebevorrichtung (optional); alle Angaben in mm

Technische Daten

Modell	Heizleistung	Elektro-Anschluss	Abmessungen (BTH/BL)*	Gasarten**	Wärmeabgabe sensibel/latent	Gewicht
MJ 45-2	28,5 kW	230 V / 1 Ph N E	397 x 801 x 1168/1469 mm	Erdgas/Propangas	2.565 / 19.950 Watt	66 kg

Modell	Gesamtfüllmenge	Produktion/Std.***	Beckengröße**** (BTH)	Höhe Ölblech	Gas-Anschluss
MJ 45-2	20-25 Liter	40 kg	356 x 381 x 195 mm	240 mm	1/2"

* Höhe BL ist mit eingebauter Korbhebevorrichtung ** Gasart bitte bei Bestellung angeben *** bis zu Angabe, bezogen auf tiefgefrorene Hähnchenteile, Fisch, Schnitzel **** Beckenhöhe ohne Kaltzone
Bei der Aufstellung der Geräte sind die jeweils gültigen Bestimmungen zu beachten. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.