



# MJ 45

MJ 45 C

MJ 45 BLC

MJ 45 mit Multifunktions-Computer „Magic III“

## Hochleistungs-Friteusen

Einzelbecken, 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 12 Programmen, für konstante Frittierqualität bei unterschiedlichen Produktmengen und Frittiergut-Temperaturen (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

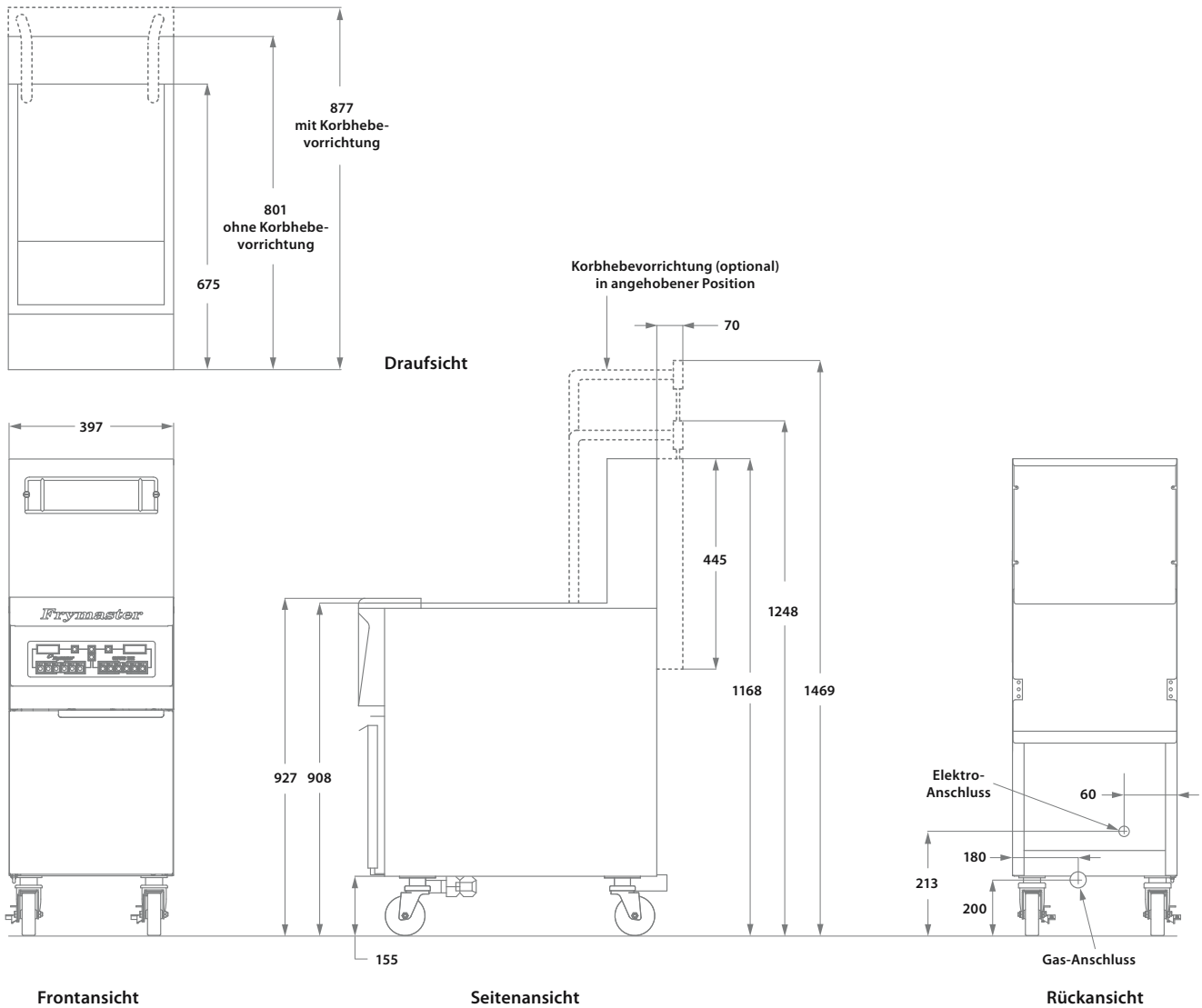
MJ 45	Sonderausstattung
MJ 45 C	Multifunktions-Computer „Magic III“
MJ 45 BLC	Korbhebevorrichtung, inkl. „Magic III“

# MJ 45

MJ 45 C  
MJ 45 BLC

## Hochleistungs- Friteusen

Einzelbecken, 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	28,5 kW	230 V / 1 Ph N E	397 × 801 × 1168/1469 mm	Erdgas/Propangas	2.565 / 19.950 Watt	66 kg

Modell	Gesamtfüllmenge	Produktion/Std.***	Beckengröße**** (BTH)	Höhe Ölblech	Gas-Anschluss
MJ 45	20-25 Liter	40 kg	356 × 381 × 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.

Manitowoc  
Deutschland GmbH

Auf der Weih 11  
35745 Herborn

T. 027 72 58 05 0  
F. 027 72 58 05 70

E. info@manitowoc-de.com  
I. www.manitowoc-de.com

