



Mamito MTec-Fritteusen

Qualität bei Hard- und Software

- MTec Dosierung (erhebliche Öleinsparung, deutlich bessere Produktqualität)
- Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100%)
- Beckentiefe 30 cm
- Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper
- Heizung mit magnetischer Endabschaltung
- Fettauffangbehälter ausziehbar auf Teleskop mit Grob- und Feinfilter
- Elektronische Temperaturregelung in 1°-Stufen von 90 – 180°C
- Serienmäßiger Fettschmelzyklus
- Serienmäßige Stand-by-Funktion

Optionen:

- Hebe-Senk-Automatik (nur bei Primus)
- Vollintegriertes Filter- & Ölpumpensystem
- Für mobilen Einsatz: 2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststellern, Edelstahl

- ◉ deutlich längere Ölstandzeit
- ◉ konstante Produktionsqualität
- ◉ weniger Ölwechsel
- ◉ einfaches Handling





Modell VX 31 P



Modell VX 41 P



Modell VX 41 T



Modell VX 42 P



Modell VX 62 P



Modell Silofritt

Gewicht und Fülldaten

Typ	Maße (B/L/H)	Ölinhalt l.		Füllmenge d. Frittierkörbe	empfohlene Füllmenge	Anzahl der Körbe	Stundenleistung	
		Min.	Max.				TK Frittes	vorgeb. Frittes
VX 31 P	304 x 680 x 900/1106 mm	13	16	1,50 kg	1,00 kg	1	27 - 32 kg	30 - 35 kg
VX 41 P	404 x 680 x 900/1106 mm	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2 (1)	2 x 17 - 22 kg	2 x 20 - 25 kg
VX 41 T	404 x 680 x 900/1106 mm	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2 x 17 - 22 kg	2 x 20 - 25 kg
VX 42 P	404 x 680 x 900/1106 mm	2 x 7	2 x 9	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2 x 17 - 22 kg	2 x 20 - 25 kg
VX 62 P	604 x 680 x 900/1106 mm	2 x 13	2 x 16	2 x 1,50 kg	2 x 1,00 kg	2	2 x 27 - 32 kg	2 x 30 - 35 kg
Silofritt	403 x 680 x 900/1167 mm							

Typ	Leistung	Spannung	Zuleitung
VX 31 P	11 kW 5,4 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3L + N + PE
VX 41 P	15 kW 5,4 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3L + N + PE
VX 41 T	15 kW 5,4 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3L + N + PE
VX 42 P	15 kW (2 x 7,5) 5,4 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3L + N + PE
VX 62 P	2 x 11 kW 5,4 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3L + N + PE
Silofritt	0,65 kW 5,4 W/cm ²	1NAC230V 50/60 Hz	1L + N + PE



Vollwertiges Frittierprogramm



10 verschiedene Programme

Frittieren mit System – Rufen Sie noch heute an.
Fon +49 (0) 6854-9080-0