

Friteuse beignets BF 30E



- ▶ Contenance de la cuve : 30 litres
- ▶ Dimensions des cuves : L 615 x P 490 x H 130 mm
- ▶ Robinet de vidange pour la graisse
- ▶ Cuve avec grande zone froide

Description

Caractéristiques

- Résistance électrique en acier inoxydable : Oui
- Dimensions panier : L 570 x P 440 x H 80 mm
- Type : Appareil de table
- Matériau : CNS 18/10
- Puissance : 15 kW | 400 V | 50 Hz
- Mode de fonctionnement : Électrique
- Remarque importante : -
- Nombre de cuves : 1
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Contenance du panier : 19,2 litre(s)
- Dimensions cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm
- Résistance électrique : Amovible
- Contenance de la cuve : 30 litre(s)
- Nombre de paniers : 1
- Zone froide : Oui
- Thermostat de sécurité : Oui
- Robinet de vidange de la graisse : Oui

▶ Continuer à la page suivante

Friteuse beignets BF 30E

- Affichage numérique : Non
- Plage de température : de 50 °C à 190 °C
- Réglage de la température : Manuel
- Contrôle de la température de l'huile : Témoin lumineux pour la température de l'huile atteinte
- Commande : Manette
- Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Propriétés : Coins arrondis
- Robinet d'évacuation avec dispositif de sécurité
- Cuve avec grande zone froide
- 1 couvercle
- 1 panier
- Dimensions : L 660 x P 650 x H 410 mm
- Poids : 23,4 kg



Friteuse beignets BF 30E

Produits complémentaires

Dégraissant F1L



- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : -
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173276
GTIN 4015613761176

Filtre pour corps de friture



- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Matériau : Tissu spécial
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Remarque importante : Ne pas sécher en machine
- Dimensions : L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids : 0,52 kg

Code-No. A101999
GTIN 4016098100986