

Friteuse à beignets BF 21E



- ▶ Contenance de la cuve : 21 litres
Dimensions des cuves : L 650 x P 390 x H 150 mm
- ▶ Robinet de vidange pour la graisse
- ▶ Cuve avec grande zone froide

Description

Friteuse pour produits de boulangerie avec cuve de 21 litres, Résistance électrique pivotante, Zone froide et Robinet de vidange de graisse sécurisé. 6,8 kW, jusqu'à 190 °C. Couvercle et panier compris. Pour les boulangeries et pâtisseries ayant un volume de friture moyen et exigeant un nettoyage facile.

Caractéristiques

• Résistance électrique en acier inoxydable :	Oui
• Puissance :	6,8 kW 400 V 50/60 Hz
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Résistance électrique :	Escamotable
• Dimensions panier :	L 620 x P 350 x H 70 mm
• Contenance du panier :	16.1 litre(s)
• Type :	Appareil de table
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Nombre de cuves :	1
• Dimensions cuve :	L 650 x P 390 x H 195 mm
• Contenance de la cuve :	21 litre(s)
• Nombre de paniers :	1
• Zone froide :	Oui
• Thermostat de sécurité :	Oui
• Robinet de vidange de la graisse :	Oui
• Plage de température :	de 140 °C à 190 °C
• Réglage de la température :	Manuel

▶ Continuer à la page suivante

Friteuse à beignets BF 21E

- | | |
|---|---|
| • Contrôle de la température de l'huile : | Témoin lumineux pour la température de l'huile atteinte |
| • Commande : | Manette |
| • Témoin lumineux de contrôle : | Chauffe |
| | Prêt à l'emploi |
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Non |
| • Pieds réglables en hauteur : | Oui |
| • Propriétés : | Coincements arrondis |
| | Robinet d'évacuation avec dispositif de sécurité |
| | Cuve avec grande zone froide |
| • Compris : | 1 couvercle |
| | 1 panier |
| • Matériau : | CNS 18/10 |
| • Remarque importante : | - |
| • Dimensions : | L 700 x P 590 x H 330 mm |
| • Poids : | 31 kg |



Friteuse à beignets BF 21E

Produits complémentaires

Filtre à huile de friture TK60



- Débit : 60 litres / min.
- Temps de cycle : 4.5 minute(s)
- Conçu pour : Cuves jusqu'à 20 litres
- Capacité de particules : 1.7 litre(s)
- Plage de température jusqu'à : 200 °C
- Portable : Oui
- Fonctionnement sur batterie : Non

Code-No. 162655
GTIN 4015613870793

Dégraissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable
Murs et sols carrelés
Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
Machines, appareils

Code-No. 173276
GTIN 4015613773339

Filtre pour corps de friture



- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Matériau : Tissu spécial
- 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

Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)

Code-No.
GTIN 4015613274096

Friteuse à beignets BF 21E

Produits complémentaires

Égouttoir BF 21E



- Côté du montage : Des deux côtés
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 390 x P 770 x H 245 mm
- Poids : 4 kg

Code-No. 101402
GTIN 4015613122403