

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

Contenance de la cuve de 30 litres, Résistances électriques amovibles et Robinet de vidange de graisse sécurisé : cette friteuse électrique pour produits de boulangerie est conçue pour un fonctionnement continu. La grande Zone froide protège sensiblement l'huile. Avec Thermostat de sécurité et régulation de la température jusqu'à 190 °C. Pour les boulangeries et pâtisseries à fort volume quotidien.

Caractéristiques

• Résistance électrique en acier inoxydable :	Oui
• Puissance :	15 kW 400 V 50 Hz
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Résistance électrique :	Amovible
• Dimensions panier :	L 570 x P 440 x H 80 mm
• Contenance du panier :	19.2 litre(s)
• Type :	Appareil de table
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Nombre de cuves :	1
• Dimensions cuve :	L 615 x P 490 x H 130 mm
• 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
• Affichage numérique :	Non
• Plage de température :	de 50 °C à 190 °C

▶ Continuer à la page suivante

Friteuse beignets BF 30E

- 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 : Température
- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Propriétés : Oui
- Coins arrondis
- Robinet d'évacuation avec dispositif de sécurité
- Cuve avec grande zone froide
- Compris : 1 couvercle
- Matériau : 1 panier
- Remarque importante : CNS 18/10
- Dimensions : -
- Poids : L 705 x P 660 x H 420 mm
- 23,3 kg



Friteuse beignets BF 30E

Produits complémentaires

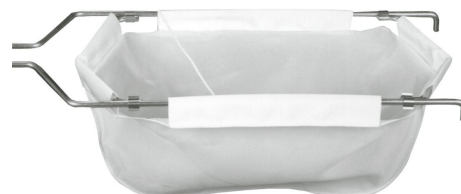
Dégraissant F1L



- 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

Filtre à huile de friture TK60



CNS
18/10



- 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