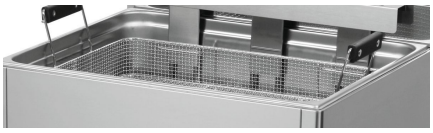
Friteuse beignets Pro BF 30E OU



- Contenance : 30 litres
- Taille de cuve : L 615 x P 490 x H 130 mm

Description

Friteuse sur pied pour produits de boulangerie BF 30E OU, 30 litres, 15 kW, socle ouvert, élément chauffant amovible. Réglable en hauteur jusqu'à 1 040 mm, zone froide, robinet de vidange de graisse. Panier, couvercle, tamis et deux bacs de récupération de graisse inclus. Pour les boulangeries qui intègrent la friteuse comme appareil autonome à part entière dans leur équipement de cuisine.

Caractéristiques

• Type de support :	Ouvert
• Dimensions soubassement :	L 612 x P 497 x H 377 mm
• Réglable en hauteur :	de 980 mm à 1040 mm
• 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 fixe
• 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

Continuer à la page suivante

Friteuse beignets Pro BF 30E OU

• Robinet de vidange de la graisse :	Oui
• Plage de température :	de 50 °C à 190 °C
• Commande :	Manette
• Témoin lumineux de contrôle :	Marche/arrêt Température
• 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
• Compris :	1 couvercle 1 panier 1 tamis avec poignée 2 bacs collecteurs de graisse avec poignée
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 660 x P 650 x H 980 mm
• Poids :	40 kg

Friteuse beignets Pro BF 30E OU
Produits complémentaires

Salière 650

• Modèle :	Avec couvercle à visser
• Conçu pour :	Sel Épices Sucre Farine
• Contenance :	650 ml
• Unité de commande :	1 carton (6 salières)

Code-No. 680655
GTIN 4015613762050

Salière 300

• Modèle :	Avec couvercle à visser
• Conçu pour :	Sel Épices Sucre Farine
• Contenance :	300 ml
• Unité de commande :	1 carton (6 salières)

Code-No. 680654
GTIN 4015613762036

Thermomètre A3000 TP

STAINLESS STEEL

• Commande :	-
• Matériau de la sonde de température :	Acier inoxydable
• Profondeur de pénétration :	300 mm
• Modèle :	Analogique
• Avec sonde de température :	Oui
• Conçu pour :	Fritteuses

Code-No. 292046
GTIN 4015613633152

Égouttoir BF 30E

• Côté du montage :	Des deux côtés
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 465 x P 644 x H 255 mm
• Poids :	4 kg

Code-No. 101565
GTIN 4015613405087

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Friteuse beignets Pro BF 30E OU

Produits complémentaires

Seau pour huiles usagées 12L

• Contenance :	12 litre(s)

Code-No.
GTIN 4015613274096

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

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.