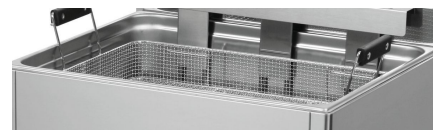


Frytownica Pro BF 30E OU



- ▶ Pojemność: 30 litrów
- ▶ Wielkość komory: szer. 615 x głęb. 490 x wys. 130 mm

Opis

Stojąca frytownica do wypieków BF 30E OU, 30 litrów, 15 kW, otwarta podstawa, wyjmowany element grzewczy. Regulacja wysokości do 1040 mm, strefa zimna, kranik spustowy tłuszczu. W zestawie kosz, pokrywa, sito i dwa pojemniki na tłuszcz. Dla piekarni, które integrują frytownicę jako pełnoprawne urządzenie stojące w swoich liniach kuchennych.

Cechy

• Rodzaj podstawy:	Otwarte
• Wymiary podstawy:	szer. 612 x gł. 497 x wys. 377 mm
• Regulacja wysokości:	980 mm do 1040 mm
• Grzałka ze stali szlachetnej:	Tak
• Moc przyłączeniowa:	15 kW 400 V 50 Hz
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Grzałka:	Możliwość wyjęcia
• Wymiary kosza:	szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
• Pojemność kosza:	19.2 l
• Typ:	Urządzenie stojące
• Tryb pracy:	Elektr.
• Ilość komór:	1
• Wymiary komory:	szer. 615 x gł. 490 x wys. 130 mm
• Pojemność komory:	30 l
• Ilość koszy:	1
• Strefa zimna:	Tak
• Termostat bezpieczeństwa:	Tak

▶ Dalej na następnej stronie

Frytownica Pro BF 30E OU

- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Sterowanie: Pokrętło
- Lampka kontrolna: Wł./wyl.
Temperatura
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Właściwości: Zaokrąglone narożniki
Kranik spustowy z zabezpieczeniem
Komora z dużą strefą zimną
- W zestawie: 1 pokrywa
1 kosz
1 sito z uchwytem
2 pojemniki zbiorczy na tłuszcz z uchwytem
CNS 18/10
- Materiał: -
- Ważna wskazówka: szer. 660 x gł. 650 x wys. 980 mm
- wymiary: 40 kg
- waga:



Frytownica Pro BF 30E OU produkty dodatkowe

Solniczka 650



- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól
Przyprawy
Cukier
Mąka
- Pojemność: 650 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

Nr art. 680655
GTIN 4015613762050

Solniczka 300



- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól
Przyprawy
Cukier
Mąka
- Pojemność: 300 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

Nr art. 680654
GTIN 4015613762036

Termometr A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Sterowanie: -
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Wersja: Analogowo
- Z czujnikiem temperatury: Tak
- Przystosowane do: Frytownice
- Kolor: Srebrny

Nr art. 292046
GTIN 4015613633152

Półka do odstawiania kosza BF 30E



- strona montażu: obie strony
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 465 x gł. 644 x wys. 255 mm
- waga: 4 kg

Nr art. 101565
GTIN 4015613405087

Frytownica Pro BF 30E OU produkty dodatkowe

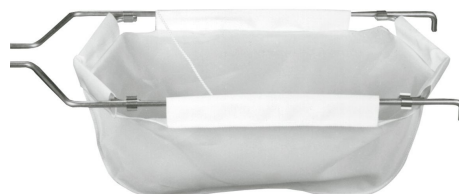
Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L



- Pojemność: 12 l

Nr art. A150460V
GTIN 4015613274096

Filtr frytury



- Zakres temperatury do: 190 °C
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Materiał: Tkanina specjalna
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do suszenia mechanicznego
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg

Nr art. A101999
GTIN 4016098100986

Filtr do oleju do frytownic TK60



CNS
18/10



- Wielkość przepływu: 60 litrów / min
- Czas cyklu: 4.5 min.
- Przystosowane do: Zbiorników o pojemności do 20 litrów
- Pojemność cząsteczkowa: 1.7 l
- Zakres temperatury do: 200 °C
- Możliwość przenoszenia: Tak
- Zasilanie akumulatorowe: Nie

Nr art. 162655
GTIN 4015613870793

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej
ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek
Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę
maszyny, urządzenia

Nr art. 173276
GTIN 4015613773339