

Backwarenfritteuse BF 30E



- ▶ Beckeninhalt: 30 Liter
- ▶ Maße Becken: B 615 x T 490 x H 130 mm
- ▶ Fettablasshahn
- ▶ Becken mit großer Kaltzone

Beschreibung

Features

• Heizelement aus Edelstahl:	Ja
• Maße Korb:	B 570 x T 440 x H 80 mm
• Typ:	Tischgerät
• Material:	CNS 18/10
• Anschlusswert:	15 kW 400 V 50 Hz
• Betriebsart:	Elektro
• Wichtiger Hinweis:	-
• Anzahl Becken:	1
• Geräteanschluss:	3 NAC
• Korbinhalt:	19,2 Liter
• Maße Becken:	B 615 x T 490 x H 130 mm
• Heizelement:	Herausnehmbar
• Beckeninhalt:	30 Liter
• Anzahl Körbe:	1
• Kaltzone:	Ja
• Sicherheitsthermostat:	Ja
• Fettablasshahn:	Ja

▶ Weiter auf der nächsten Seite

Backwarenfritteuse BF 30E

- Digital-Anzeige: Nein
 - Temperaturbereich: 50 °C bis 190 °C
 - Temperaturregelung: Manuell
 - Öl-Temperatur-Kontrolle: Kontrollleuchte für erreichte Öl-Temperatur
 - Steuerung: Knebel
 - Kontrollleuchte: Ein/Aus
 - Ein-/Ausschalter: Temperatur
 - Füße höhenverstellbar: Ja
 - Eigenschaften: Ja
 - Inklusive: Abgerundete Ecken
 - Maße: Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
 - Gewicht: Becken mit großer Kaltzone
- 1 Deckel
1 Korb
B 660 x T 650 x H 410 mm
23,4 kg



Backwarenfritteuse BF 30E

Ergänzungsprodukte

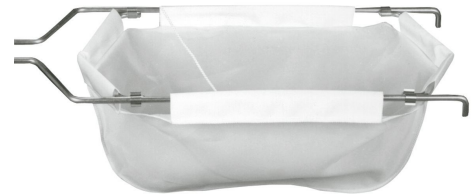
Öl- und Fettlöser F1L



- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: -
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)

Art.-Nr. 173276
GTIN 4015613773339

Frittierfettfilter



- Temperaturbereich bis: 190 °C
- Material: Spezialgewebe
- Waschbar: Bis 40 °C
- Wichtiger Hinweis: Nicht trocknergeeignet
- Maße: B 250 x T 600 x H 155 mm
- Gewicht: 0,52 kg

Art.-Nr. A101999
GTIN 4016098100986