

Friteuse à beignets BF 30E OU



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

Description

Caractéristiques

• Dimensions panier :	L 570 x P 440 x H 80 mm
• Type :	Appareil fixe
• Matériau :	CNS 18/10
• Résistance électrique en acier inoxydable :	Oui
• Puissance :	15 kW 400 V 50 Hz
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Remarque importante :	-
• Nombre de cuves :	1
• Dimensions cuve :	L 615 x P 490 x H 130 mm
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Contenance du panier :	19,2 litre(s)
• Résistance électrique :	Amovible
• 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

▶ Continuer à la page suivante

Friteuse à beignets BF 30E OU

- 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
Ouvert
- Type de support :
- Dimensions soubassement : L 612 x P 497 x H 377 mm
- Réglable en hauteur : de 980 mm à 1040 mm
- Dimensions : L 660 x P 650 x H 980 mm
- Poids : 40 kg



Friteuse à beignets BF 30E OU Produits complémentaires

Filtere pour corps de friture



- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Matériau : Tissu spécial
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- 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)
- Propriétés :
 - Cache pour l'évier
 - Couvercle bloqué durant le transport
 - Bord de fond surélevé avec ouvertures pour la circulation de l'air
 - Raccord de sécurité entre le seau et le couvercle

Code-No.
GTIN 4015613274096

Nettoyant intensif surpuissant F1L, set



- Unité de commande : 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance : 2 x 1 litre
- pH : 14
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : 1 tête de pulvérisation

Code-No. 173080
GTIN 4015613731933

Égouttoir BF 30E



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

Code-No. 101565
GTIN 4015613405087

Friteuse à beignets BF 30E OU Produits complémentaires

Thermomètre A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Commande : -
- Profondeur de pénétration : 300 mm
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Plage de température : de 10 °C à 300 °C
- Modèle : Analogique
- Avec sonde de température : Oui

Code-No. 292046
GTIN 4015613633152

Salière 300



- Unité de commande : 1 carton (6 salières)
- Modèle : Avec couvercle à visser
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre

Code-No. 680654
GTIN 4015613758374

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 4015613762043

Dégraissant F1L



- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : -
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173276
GTIN 4015613761176