

Backwarenfrritteuse BF 21E

- ▶ Beckeninhalt: 21 Liter
- ▶ Maße Becken: B 650 x T 390 x H 150 mm
- ▶ Fettablasshahn
- ▶ Becken mit großer Kaltzone



Beschreibung

Features

• Heizelement aus Edelstahl:	Ja
• Typ:	Tischgerät
• Material:	CNS 18/10
• Maße Korb:	B 620 x T 350 x H 70 mm
• Anschlusswert:	6,8 kW 400 V 50/60 Hz
• Betriebsart:	Elektro
• Wichtiger Hinweis:	-
• Anzahl Becken:	1
• Geräteanschluss:	3 NAC
• Korbinhalt:	16,1 Liter
• Maße Becken:	B 650 x T 390 x H 195 mm
• Heizelement:	Herausschwenkbar
• Beckeninhalt:	21 Liter
• Anzahl Körbe:	1
• Kaltzone:	Ja
• Sicherheitsthermostat:	Ja
• Fettablasshahn:	Ja

▶ Weiter auf der nächsten Seite

Backwarenfritteuse BF 21E

- Temperaturbereich: 140 °C bis 190 °C
- Temperaturregelung: Manuell
- Öl-Temperatur-Kontrolle: Kontrollleuchte für erreichte Öl-Temperatur
- Steuerung: Knebel
- Kontrollleuchte: Aufheizen
Betriebsbereit
Nein
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Füße höhenverstellbar: Abgerundete Ecken
- Eigenschaften: Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
Becken mit großer Kaltzone
- Inklusive: 1 Deckel
1 Korb
- Maße: B 700 x T 590 x H 330 mm
- Gewicht: 31 kg



Backwarenfritteuse BF 21E

Ergänzungsprodukte

Korbablage BF 21E



- Wichtiger Hinweis: -
- Material: CNS 18/10
- Montage-Seite: Beidseitig
- Maße: B 390 x T 765 x H 245 mm
- Gewicht: 4,1 kg

Art.-Nr. 101402
GTIN 4015613122403

Fett-Entsorgungsbehälter 12 L



- Inhalt: 12 Liter

Art.-Nr. A150460V
GTIN 4015613274096

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

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