

## Friteuse à beignets BF 21E



▶ Contenance de la cuve : 21 litres  
Dimensions des cuves : L 650 x P 390 x H 150 mm

▶ Robinet de vidange pour la graisse

▶ Cuve avec grande zone froide

### Description

### Caractéristiques

- Résistance électrique en acier inoxydable : Oui
- Puissance : 6,8 kW | 400 V | 50 Hz
- Résistance électrique : Escamotable
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Dimensions panier : L 630 x P 390 x H 150 mm
- Contenance du panier : 16,1 litre(s)
- Mode de fonctionnement : Électrique
- Type : Appareil de table
- Nombre de cuves : 1
- Dimensions cuve : L 650 x P 390 x H 150 mm
- Contenance de la cuve : 21 litre(s)
- Nombre de paniers : 1
- Zone froide : Oui
- Thermostat de sécurité : Oui
- Robinet de vidange de la graisse : Oui
- Plage de température : de 140 °C à 190 °C
- Commande : Manette

▶ Continuer à la page suivante

## Friteuse à beignets BF 21E

- Témoin lumineux de contrôle :
  - Chauffe
  - Prêt à l'emploi
- Interrupteur de marche/arrêt :
  - Non
- 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
- Matériau :
  - CNS 18/10
- Remarque importante :
  -
- Réglage de la température :
  - Manuel
- Contrôle de la température de l'huile :
  - Témoin lumineux pour la température de l'huile atteinte
- Dimensions :
  - L 700 x P 590 x H 320 mm
- Poids :
  - 31 kg



## Friteuse à beignets BF 21E

### Produits complémentaires

#### Égouttoir BF 21E



- Remarque importante : -
- Matériau : CNS 18/10
- Côté du montage : Des deux côtés
- Dimensions : L 390 x P 765 x H 245 mm
- Poids : 4,1 kg

Code-No. 101402  
GTIN 4015613122403

#### 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

#### Filtre 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

#### 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