Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Backwarenfritteuse Bartscher BF 30E OU mit offenem Unterbau, 30 Liter

Bartscher

Produktnummer: 101535



Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Für Fettgebäck wie Donuts und Berliner gibt es spezielle Fritteusen. Diese Backwarenfritteusen unterscheiden sich von den Pommes-Fritteusen, vor allem durch die Korbmasse, insbesondere die deutlich geringere Korbtiefe. Ausserdem sind die Körbe an beiden Seiten mit Griffen versehen. Alle Betriebselemente sind leicht zugänglich und einfach auszutauschen. Dieses Modell zeichnet sich aus durch den offenen Unterbau mit Fettauffangbehälter und Sieb für müheloses Fettablassen und Reinigen.

Die Backwarenfritteusen sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- und Ausschalter, sowie eine Kontrollleuchte. Die Kanten und Ecken des Beckens sind abgerundet. Die Kaltzone unter den hochwertigen Stahlheizungen vermeidet das Verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden, was häufiges Fettwechseln erspart. Alle Modelle verfügen über einen Überhitzungsschutz.

Sämtliche Hygiene- und CE - Normen werden erfüllt.

Produktinformationen

Technische Daten

Beckengrösse Liter:	30
Bemerkungen:	Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
Gerätetyp:	Standfritteuse
Grösse Frittierkorb mm:	570 x 440 x 80
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	15 kW
im Lieferumfang enthalten:	2 Fettauffangbehälter mit Griff GN 1/1, Edelstahl-Deckel, Frittierkorb, Sieb mit Griff GN 2/3
Breite mm:	660
Tiefe mm:	650
Höhe mm:	980-1040
Gewicht kg:	40