



▶ Bartscher MDI-Steuerung

- ✓ Gradgenaue Temperatureinstellung



▶ Öl-Temperatur-Kontrolle

▶ Beckeninhalt:

- ✓ 2 x 9 Liter



▶ Korbinhalt:

- ✓ 2 x 5,5 Liter

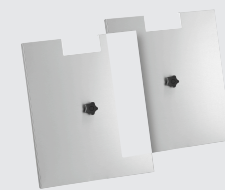


▶ 2 Fettablasshähne



▶ Inklusive:

- ✓ 2 Deckel
- ✓ 2 Lochbleche



Richtiges Frittieren leicht gemacht: Mit dem digitalen Bartscher MDI-Knebel lässt sich die Temperatur gradgenau einstellen. Zudem ist jederzeit eine Kontrolle der aktuellen Öl-Temperatur möglich.

- | | | | |
|------------------------------|--|----------------------------|---|
| • Heizelement aus Edelstahl: | Ja | • Kontrollleuchte: | Temperatur erreicht |
| • Anschlusswert: | 6,6 kW 230 V 50 Hz | • Digital-Anzeige: | Ja |
| • Heizelement: | Herausschwenkbar | • Temperaturregelung: | Elektronisch |
| • Maße Korb: | B 210 x T 220 x H 120 mm | | In 1 °C-Stufen |
| • Korbinhalt: | 5,5 Liter | • Öl-Temperatur-Kontrolle: | Aktuelle Temperatur jederzeit abrufbar |
| • Fettaufangbehälter: | Nein | | Kontrollleuchte für erreichte Öl-Temperatur |
| • Serie: | - | • Steuerung: | MDI-Knebel |
| • Farbe: | Silber | • Eigenschaften: | Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur |
| • Typ: | Tischgerät | | Memory-Funktion |
| • Betriebsart: | Elektro | • Maße: | B 561 x T 640 x H 386 mm |
| • Anzahl Becken: | 2 | • Gewicht: | 11,7 kg |
| • Maße Becken: | B 240 x T 300 x H 200 mm | | |
| • Beckeninhalt: | 9 Liter | | |
| • Anzahl Körbe: | 2 | | |
| • Kaltzone: | Ja | | |
| • Sicherheitsthermostat: | Ja | | |
| • Fettablasshahn: | Ja | | |
| • Temperaturbereich: | 50 °C bis 190 °C | | |
| • Ein-/Ausschalter: | Ja | | |
| • Füße höhenverstellbar: | Nein | | |
| • Inklusive: | 2 Körbe
2 Deckel | | |
| • Material: | Edelstahl | | |
| • Wichtiger Hinweis: | Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
2 getrennte Steckdosen erforderlich | | |
| • Geräte-Anschluss: | 2 x 1 NAC | | |
| • Kontrollleuchte: | Aufheizen
Ein/Aus
Betriebsbereit | | |

Thermometer A3000 TP

STAINLESS STEEL



- Steuerung: -
- Einstehtiefe: 300 mm
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Temperaturbereich: 10 °C bis 300 °C
- Ausführung: Analog
- Mit Temperaturfühler: Ja
- Ausgelegt für: Fritteusen
- Eigenschaften: Temperaturbereich auch in Fahrenheit
- Farbe: Silber
- Inklusive: 1 Verstellbarer Halte-Clip
- Material: Edelstahl

Art.-Nr. 292046
GTIN 4015613633152

Fett-Entsorgungsbehälter 12 L



- Inhalt: 12 Liter
- Eigenschaften: Abdeckung für den Ausguss
Deckel arretiert beim Transport
Erhöhter Bodenrand mit Luftzirkulationsöffnungen
Sicherheitsverbindung zwischen Eimer und Deckel
Zusätzlicher hitzegeschützter Griff für die Entleerung
- Material: Stahlblech
Feuerverzinkt

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

Intensiv-Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (2 Flaschen)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: 1 Sprühkopf
1 Sprühlanze
- Wichtiger Hinweis: Achtung: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium

Art.-Nr. 173080
GTIN 4015613731933

Salzstreuer 300



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)
- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Ausgelegt für: Salz
Gewürze
Zucker
Mehl
- Inhalt: 300 ml
- Maße: B 70 x T 70 x H 115 mm
- Gewicht: 0,06 kg

Art.-Nr. 680654
GTIN 4015613758374

Salzstreuer 650



- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Ausgelegt für: Salz
Gewürze
Zucker
Mehl
- Inhalt: 650 ml
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 85 x T 85 x H 190 mm
- Gewicht: 0,11 kg

Art.-Nr. 680655
GTIN 4015613762043

Öl- und Fettlöser F1L



- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: -
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen
Fliesenwände und -böden
Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen

Art.-Nr. 173276
GTIN 4015613761176