

## Backwarenfritteuse Max BF 20G



### Beschreibung

Gas-Backwarenfritteuse BF 20G mit 18-Liter-Becken, 12 kW, Piezo-Zündung, großer Kaltzone und gesichertem Ablasshahn. Korb und Deckel inklusive. Für Bäckereien und Konditoreien, die auf Gas setzen und täglich große Mengen Backwaren frittieren.

### Features

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| • Gas-Art:               | Flüssiggas               |
| • Zünd-Art:              | Piezo-Zündung            |
| • Maße Korb:             | B 580 x T 320 x H 70 mm  |
| • Korbinhalt:            | 12.9 Liter               |
| • Typ:                   | Tischgerät               |
| • Betriebsart:           | Gas                      |
| • Anzahl Becken:         | 1                        |
| • Maße Becken:           | B 600 x T 350 x H 117 mm |
| • Beckeninhalt:          | 18 Liter                 |
| • Anzahl Körbe:          | 1                        |
| • Kaltzone:              | Ja                       |
| • Sicherheitsthermostat: | Ja                       |
| • Fettablasshahn:        | Ja                       |
| • Temperaturbereich:     | 140 °C bis 190 °C        |
| • Steuerung:             | Knebel                   |
| • Kontrollleuchte:       | Knopf                    |
|                          | -                        |

► Weiter auf der nächsten Seite

## Backwarenfritteuse Max BF 20G

- Ein-/Ausschalter: Ja
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Eigenschaften: Abgerundete Ecken  
Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung  
Becken mit großer Kaltzone
- Inklusive: 1 Korb  
1 Deckel
- Anschlusswert: 12 kW
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 700 x T 585 x H 390 mm
- Gewicht: 40,5 kg



## Backwarenfritteuse Max BF 20G Ergänzungsprodukte

### Fett-Entsorgungsbehälter 12 L



- Inhalt: 12 Liter

Art.-Nr. A150460V  
GTIN 4015613274096

### Thermometer A3000 TP

STAINLESS  
STEEL



- Steuerung: -
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Einstechtiefe: 300 mm
- Ausführung: Analog
- Mit Temperaturfühler: Ja
- Ausgelegt für: Fritteusen
- Farbe: Silber

Art.-Nr. 292046  
GTIN 4015613633152

### Salzstreuer 300



- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Ausgelegt für: Salz  
Gewürze  
Zucker  
Mehl
- Inhalt: 300 ml
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)

Art.-Nr. 680654  
GTIN 4015613762036

### Salzstreuer 650



- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Ausgelegt für: Salz  
Gewürze  
Zucker  
Mehl
- Inhalt: 650 ml
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)

Art.-Nr. 680655  
GTIN 4015613762050

## Backwarenfritteuse Max BF 20G

### Ergänzungsprodukte

#### Öl- und Fettlöser F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen  
Fliesenwände und -böden  
Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen  
Maschinen, Geräte
- Inhalt: 6 x 1 Liter

Art.-Nr. 173276  
GTIN 4015613773339

#### Frittierölfilter TK60



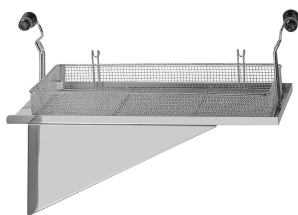
CNS  
18/10



- Durchlaufmenge: 60 Liter / Min.
- Zykluszeit: 4.5 Minute(n)
- Ausgelegt für: Becken bis zu 20 Liter
- Partikelkapazität: 1.7 Liter
- Temperaturbereich bis: 200 °C
- Tragbar: Ja
- Akkubetrieb: Nein

Art.-Nr. 162655  
GTIN 4015613870793

#### Korbablage BF 20G



- Montage-Seite: Beidseitig
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 355 x T 650 x H 250 mm
- Gewicht: 3,3 kg

Art.-Nr. 101404  
GTIN 4015613394176

#### Frittierfettfilter



- Temperaturbereich bis: 190 °C
- Waschbar: Bis 40 °C
- Material: Spezialgewebe
- Wichtiger Hinweis: Nicht trocknergeeignet
- Maße: B 250 x T 600 x H 155 mm
- Gewicht: 0,52 kg

Art.-Nr. A101999  
GTIN 4016098100986