Datenblatt zu Bartscher Backwarenfritteuse BF 35E



ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

Produktbeschreibung

Die Backwarenfritteuse BF 35E ist eine großflächige und zuverlässige Lösung für die professionelle Zubereitung von Backwaren. Ausgestattet mit einem robusten Heizelement aus Edelstahl, garantiert sie eine effiziente und gleichmäßige Wärmeverteilung. Das herauschwenkbare Heizelement erleichtert die Reinigung und Wartung der Fritteuse erheblich. Der großzügige Korb bietet mit einer Breite von 970 mm, einer Tiefe von 365 mm und einer Höhe von 70 mm viel Platz für Backwaren. Die BF 35E verfügt über ein einzelnes Becken mit einer Breite von 1000 mm, einer Tiefe von 390 mm und einer Höhe von 150 mm. Das Becken hat eine Kapazität von 35 Litern und eine spezielle Kaltzone, die dazu beiträgt, dass überschüssige Rückstände in den Boden des Beckens fallen. Dadurch wird das Fett geschont. Die Backwarenfritteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, dad die Temperatur regelt und Überhitzungen verhindert. Ein Fettablasshahn ermöglicht ein einfaches und sauberes Entleeren des Öls. Der Temperaturbereich der BF 35E reicht bis 190 °C, sodass Sie die optimale Temperatur für verschiedene Backwaren einstellen können. Die Bedienung der Fritteuse erfolgt über einen praktischen Knebel, und eine Kontrollleuchte signalisiert, wenn das Gerät aufgeheizt und betriebsbereit ist. Die Fritteuse ist mit höhenverstellbaren Füßen ausgestattet, um eine bequeme Anpassung an Ihre Arbeitsumgebung zu ermöglichen. Sie verfügt außerdem über abgerundete Ecken, einen Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung und ist aus hochwertigem CNS 18/10 Material gefertigt, das eine lange Lebensdauer gewährleistet. Mit einem Anschlusswert von 10 kW bietet die BF 35E eine ausreichende Leistung für eine effiziente Zubereitung von Backwaren, die keinen zu hohen Wasser-Öl-Austausch hervorrufen. Mithin lassen sich mit diesem Fettbackgeräte sehr gut Berliner oder Quarkbällchen zubereiten. Auch für lange ist dieses Fettbackgeräte sehr gut geeignet, sofern der dafür verwendete Teig wenig Fettaufnahme gewährleistet. Gern empfehlen wir an dieser Stelle unsere Spezial Backmischung für Langos aus dem Hause EmK. Zum Lieferumfang gehören ein Deckel und ein Korb, die zusätzlichen Komfort und Vielseitigkeit bieten.

Datenblatt zu Bartscher Backwarenfritteuse BF 35E

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Bartscher Gastrotechnik
Garantiezeiten:	gesetzliche Gewährleistung
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar
Länge:	600 mm
Breite:	1095 mm
Höhe:	340 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	10 kW
Gewicht	40 kg
Gesamtkapazität	35 Liter

Zum Artikel: 0886