

Friteuse MDI SNACK IV Plus



Description

Pour réaliser facilement de bonnes fritures : la manette numérique MDI de Bartscher permet de régler la température au degré près. La friteuse permet également de contrôler à tout moment la température actuelle de l'huile.

Caractéristiques

• Résistance électrique en acier inoxydable :	Oui
• Résistance électrique :	Escamotable
• Raccord d'appareil :	2 x 1 NAC
• Puissance :	2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50-60 Hz
• Dimensions panier :	L 210 x P 220 x H 120 mm
• Contenance du panier :	5.5 litre(s)
• Bac collecteur de graisse :	Non
• Série :	-
• Couleur :	Gris argenté
• Type :	Appareil de table
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Nombre de cuves :	2
• Dimensions cuve :	L 240 x P 300 x H 200 mm
• Contenance de la cuve :	9 litre(s)
• Nombre de paniers :	2
• Zone froide :	Oui
• Thermostat de sécurité :	Oui

► Continuer à la page suivante



- Commande MDI Bartscher
- ✓ Réglage de la température au degré près

- Contrôle de la température de l'huile



- Contenance de la cuve :
- ✓ 2 x 9 litres



- Contenance du panier :
- ✓ 2 x 5,5 litres



- 2 robinets de vidange pour la graisse

Friteuse MDI SNACK IV Plus

- Robinet de vidange de la graisse : Oui
- Affichage numérique : Oui
- Plage de température : de 50 °C à 190 °C
- Réglage de la température : Électronique
Par incréments de 0,1 °C
- Contrôle de la température de l'huile : Température actuelle consultable à tout moment
Témoin lumineux pour la température de l'huile atteinte
Manette MDI
- Commande : Chauffe
- Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt
Prêt à l'emploi
Température atteinte
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Pieds réglables en hauteur : Non
- Propriétés : Manette avec affichage numérique pour la température
Fonction de mémorisation
- Compris : 2 paniers
2 couvercles
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
2 prises séparées sont nécessaires
- Dimensions : L 570 x P 640 x H 410 mm
- Poids : 11,7 kg



Friteuse MDI SNACK IV Plus

Produits complémentaires

Dégraissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable
Murs et sols carrelés
Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
Machines, appareils

Code-No. 173276
GTIN 4015613773339

Salière 650



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre
Farine
- Contenance : 650 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680655
GTIN 4015613762050

Filtre à huile de friture TK60



CNS
18/10



- Débit : 60 litres / min.
- Temps de cycle : 4.5 minute(s)
- Conçu pour : Cuves jusqu'à 20 litres
- Capacité de particules : 1.7 litre(s)
- Plage de température jusqu'à : 200 °C
- Portable : Oui
- Fonctionnement sur batterie : Non

Code-No. 162655
GTIN 4015613870793

Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)

Code-No.
GTIN 4015613274096

Friteuse MDI SNACK IV Plus

Produits complémentaires

Thermomètre A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Commande : -
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration : 300 mm
- Modèle : Analogique
- Avec sonde de température : Oui
- Conçu pour : Friteuses

Code-No. 292046
GTIN 4015613633152

Salière 300



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre
Farine
- Contenance : 300 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680654
GTIN 4015613762036

Filtre pour corps de friture



- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Matériau : Tissu spécial
- 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