

Frytownica MDI SNACK IV Plus



Opis

Prawidłowe smażenie w prosty sposób: dzięki cyfrowemu pokrętlu MDI Bartscher można ustawić temperaturę z dokładnością do jednego stopnia. Oprócz tego w każdej chwili możliwa jest kontrola aktualnej temperatury oleju.

Cechy

• Grzałka ze stali szlachetnej:	Tak
• Grzałka:	Możliwość wychylenia
• Przyłącze urządzenia:	2 x 1 NAC
• Moc przyłączeniowa:	2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50-60 Hz
• Wymiary kosza:	szer. 210 x gł. 220 x wys. 120 mm
• Pojemność kosza:	5.5 l
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz:	Nie
• Seria:	-
• Kolor:	Srebrno-szary
• Typ:	Urządzenie nastolne
• Tryb pracy:	Elektr.
• Ilość komór:	2
• Wymiary komory:	szer. 240 x gł. 300 x wys. 200 mm
• Pojemność komory:	9 l
• Ilość koszy:	2
• Strefa zimna:	Tak
• Termostat bezpieczeństwa:	Tak

► Dalej na następnej stronie



- Sterowanie MDI Bartscher
 - ✓ ustawianie temperatury z dokładnością do jednego stopnia

- Kontrola temperatury oleju



- Pojemność komory:
 - ✓ 2 x 9 litrów



- Pojemność kosza:
 - ✓ 2 x 5,5 litra



- 2 kraniki do spuszczenia tłuszczu

Frytownica MDI SNACK IV Plus

- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Regulacja temperatury: Elektronicznie
W odstępach co 0,1 °C
- Kontrola temperatury oleju: Możliwość wyświetlenia aktualnej temperatury w każdej chwili
Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
- Sterowanie: Pokrętło MDI
- Lampka kontrolna: Nagrzewanie
Wł./wyl.
gotowość do pracy
Osiągnięcie zadanej temperatury
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- Właściwości: Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury
Funkcja pamięci
- W zestawie: 2 kosze
2 pokrywy
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
- wymiary: szer. 570 x gł. 640 x wys. 410 mm
- waga: 11,7 kg



Frytownica MDI SNACK IV Plus produkty dodatkowe

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej
ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek
Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę
maszyny, urządzenia

Nr art. 173276
GTIN 4015613773339

Solniczka 650



- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól
Przyprawy
Cukier
Mąka
- Pojemność: 650 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

Nr art. 680655
GTIN 4015613762050

Filtr do oleju do frytownic TK60



- Wielkość przepływu: 60 litrów / min
- Czas cyklu: 4.5 min.
- Przystosowane do: Zbiorników o pojemności do 20 litrów
- Pojemność cząsteczkowa: 1.7 l
- Zakres temperatury do: 200 °C
- Możliwość przenoszenia: Tak
- Zasilanie akumulatorowe: Nie

Nr art. 162655
GTIN 4015613870793

Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L



- Pojemność: 12 l

Nr art. A150460V
GTIN 4015613274096

Frytownica MDI SNACK IV Plus produkty dodatkowe

Termometr A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Sterowanie: -
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Wersja: Analogowo
- Z czujnikiem temperatury: Tak
- Przystosowane do: Frytownice
- Kolor: Srebrny

Nr art. 292046
GTIN 4015613633152

Solniczka 300



- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól
Przyprawy
Cukier
Mąka
- Pojemność: 300 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

Nr art. 680654
GTIN 4015613762036

Filtr frytury



- Zakres temperatury do: 190 °C
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Materiał: Tkanina specjalna
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do suszenia mechanicznego
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg

Nr art. A101999
GTIN 4016098100986