



▶ 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                            | • Öl-Temperatur-Kontrolle: | In 1 °C-Stufen                              |
| • Korbinhalt:                | 5,5 Liter   | • Steuerung:               | Aktuelle Temperatur jederzeit abrufbar      |
| • Fettaufangbehälter:        | Nein  | • Eigenschaften:           | Kontrollleuchte für erreichte Öl-Temperatur |
| • Serie:                     | -   | • Maße:                    | MDI-Knebel                                  |
| • Farbe:                     | Silber  | • Gewicht:                 | Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur   |
| • Typ:                       | Tischgerät  |                            | Memory-Funktion                             |
| • Betriebsart:               | Elektro   |                            | B 561 x T 640 x H 386 mm                    |
| • Anzahl Becken:             | 2   |                            | 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