

TOP ANGEBOTE %

Top-Technik. Top-Preise.

BAKO



BAKO VORTEILSPREIS
16.999,-
EUR

WP RIEHLE Fettbackgerät LINIE 2000A, Gr. 60

Gehäuse und Wanne aus Edelstahl; mit dicht schließendem Deckel für größere Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage; digitale Heizungssteuerung sorgt für gleichbleibende Fetttemperatur und gute Backergebnisse; längere Fettlebensdauer durch getaktete Aufheizung; geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl; geringste Fettaufnahme durch gleichbleibende Temperatur auch beim Wenden; Computersteuerung mit 10 Backprogrammen mit bis zu 4 Einzelbackzeiten; Automatik-Modus schafft freie Arbeitszeit während des Backvorganges; geeignet für bis zu 60 Teiglinge pro Backvorgang; keine Fettverschleppung, da der Korb immer über der Wanne bleibt; **im Lieferumfang enthalten: 1 Wendekorb (6-reihig), 1 Gärraumwagen mit 8 Ablagen sowie 8 Kipprögel (6-reihig); optional erhältlich: Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank, Öl-Ablassfiltertank mit Rückspülpumpe, Vario Station mit 2 Geräten und gemeinsamem Mitteltisch, Wendekörbe und Kipprögel (4- und 6-reihig), Edelstahl-Schragen (16, 18 und 20 Ablagen), mobiler Fettreiniger, Abluffhaube sowie weiteres umfangreiches Zubehör**

Maße (H x B x T): 190 x 224 x 99 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A (5-polig) / 9 kW

Gewicht: 145 kg

Art.-Nr. 821193

16.999,- €

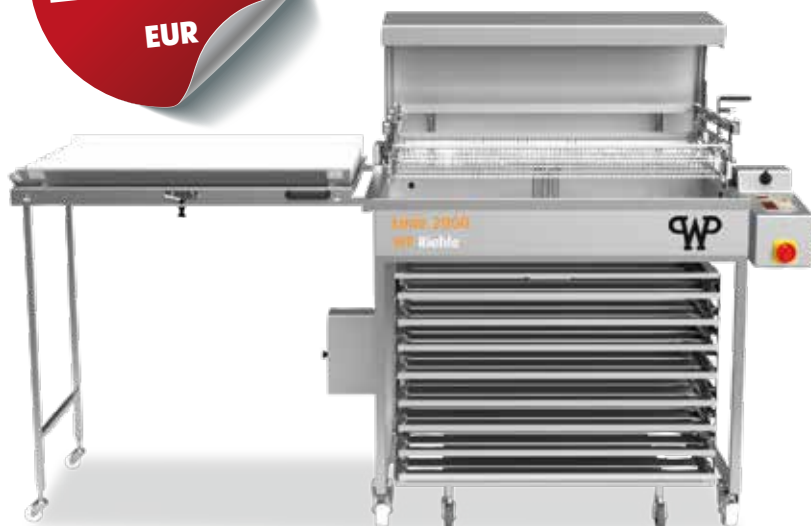
Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme

1.450,- €

Gärraumwagen Gr. 60, mit 8 Ablagen und 8 Kipprögeln, (6-reihig)

Art.-Nr. auf Anfrage

2.150,- €



Solange Vorrat reicht

2 Jahre
Garantie

- inklusive kostenlosem Wartungsvertrag für 2 Jahre
- inklusive Gärraumwagen mit 8 Ablagen und 8 Kipprögeln

Aktionszeitraum: 04.10. – 12.11.2021

Bitte wenden Sie sich an Ihren BAKO-Fachberater. Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten. Alle Preise in Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen. Alle Angebote sind freibleibend. Angebote nur gültig für den genannten Angebotszeitraum. Lieferung frei Haus in Deutschland (exkl. Inseln) und Österreich.

Backtrennfolie

Dauerbackfolien aus PTFE-beschichtetem Glasfasergewebe; bis zu 1000-mal verwendbar; temperaturbeständig bis +260 °C (kurzzeitig bis +300 °C); Farbe: naturbraun

60 x 40 cm, 215 g / m², Gewicht: 52 g

Stärke: 0,11 mm

Art.-Nr. 881125 **0,99 €**

77 x 57 cm, 215 g / m², Gewicht: 95 g

Stärke: 0,11 mm

Art.-Nr. 881126 **2,99 €**

98 x 57 cm, 215 g / m², Gewicht: 120 g

Stärke: 0,11 mm

Art.-Nr. 881127 **3,99 €**

78 x 57 cm, 455 g / m², Gewicht: 202 g

Stärke: 0,215 mm

Art.-Nr. 881128 **6,49 €**

98 x 57 cm, 455 g / m², Gewicht: 254 g

Stärke: 0,215 mm

Art.-Nr. 881129 **9,99 €**

57 x 160 cm, 455 g / m², Gewicht: 415 g

Stärke: 0,215 mm

Art.-Nr. 881123 **15,95 €**

57 x 200 cm, 455 g / m², Gewicht: 519 g

Stärke: 0,215 mm

Art.-Nr. 881124 **18,95 €**



Solange Vorrat reicht

KÄRCHER Bäckersauger NT 40/1 Tact Bs

zum Reinigen von heißen Backöfen; Behälter aus Kunststoff mit stoßfestem Umlaufschutz und stabilen Verschlusslaschen; fahrbar auf 2 festen und 2 Stopplenkrollen; einfacher Transport durch den ergonomischen Schubbügel; inkl. Backofenset mit hitzebeständigem Spezialsaugschlauch (bis 140 °C), Saugrohr mit 2 Verlängerungsstücken (Verbindung per Clip-System), rollengelagerte Backofendüse mit Kratzleiste sowie 1 Flachfaltenfilter Wet & Dry aus PES-Fasermaterial; einfache Bedienung mittels mittig angeordnetem Drehschalter (EIN / AUS); die spezielle Filterabreinigung ist besonders wirksam gegen feinen Mehlstaub (automatische Reinigung durch einen Luftstoß (TACT MIN: alle 60 Sek., TACT MAX: alle 15 Sek.); Abschaltautomatik bei max. Füllmenge; Anti-Statik-System: durch den geerdeten Anschlussstutzen werden statische Aufladungen abgeleitet sowie Funkenbildung und Stromstöße verhindert; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Bäckerst zur Boden- und Gerätereinigung, Flachfaltenfilter und Vlies-Filtertüten

Maße (H x B x T): 110 x 37 x 65 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Gewicht: 16,2 kg

Art.-Nr. 860530

999,- €

Lieferzeit ca. 2 Wochen nach Auftragseingang



Solange Vorrat reicht



2 Jahre Garantie bei Online-Registrierung