PROFI COOK

Kaltzonen-Fritteuse PC-FR 1325

Für authentischen Geschmack & perfekte Knusprigkeit für kulinarische Highlights!

- Profi-Fritteuse mit Frittierkorb und Deckel
- Edelstahlgehäuse und -deckel mit hochwertiger schwarzer Pulverbeschichtung
- Kaltzonentechnik – direkt im Fett befindliche Heizspirale zur schnellen Erhitzung und zum geruchsarmen Frittieren
- Kaltzone verhindert das Verbrennen von Rückständen – das Öl/Fett bleibt deutlich länger sauber und geruchsarm
- Kratzfester Fettbehälter emaillebeschichtet (herausnehmbar)
- Komplett zerlegbar für eine schnelle und leichte Reinigung
- Fettbehälter, Deckel und Frittierkorb sind spülmaschinengeeignet
- Kapazität: 3 Liter Öl/Fett
- Frittiermenge: ca. 400 g
- stufenlos regelbarer Thermostat (130°C - 190°C)
- 2 Kontrollleuchten für Netz und Heizung
- Heizspirale aus Edelstahl
- Überhitzungsschutz
- Kabelaufbewahrungsfach
- 220-240 V, 50-60 Hz
- Leistung: 2.000 Watt
- Maße: (B)212 x (T)307 x (H)232 mm
- Schutzkontaktstecker - an Kunden in der Schweiz liefern wir zusätzlich einen Fixadapter

Anwendungsbeispiele:

- für Frittiergenuss und echte Knusprikeit wie vom Imbiss für zu Hause



Kaltzonen-Fritteuse PC-FR 1325



Symbolbild: zeigt das Produkt im Detail



Symbolbild: zeigt das Produkt im Detail



Symbolbild: zeigt das Produkt in Anwendung



Symbolbild: zeigt das Produkt in Anwendung



Symbolbild: zeigt das Produkt in Anwendung

Produkt	Ausführung	Farbe	VE	Herstellernummer	Bestellnummer
Kaltzonen-Fritteuse PC-FR 1325	Kapazität: 3,0 Liter	schwarz		501325	**97000136**

Veröffentlichungen, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers! © - Rechte vertreten durch MVM Marketing GmbH