

Friteuse



Profi 4605

De FRITEL Profi 4605 is ideaal voor de kleine professional of voor de consument die graag iets bijzonders in zijn keuken plaatst. Als professional verwacht je uiteraard van je apparatuur dat het degelijk en betrouwbaar is! Uitgevoerd in degelijk inox 18/10. En ook met deze friteuse frituurt u sneller, gezonder en groener en uiteraard veiliger dankzij het unieke gepatenteerde dubbel verwarmingselement.

Fritel, met Smaak bedacht !

Unieke productvoordelen

- Professionele friteuse
- Front in geborsteld inox
- Het ultieme geheim van de échte Belgische friet = Gepatenteerd dubbel verwarmingselement
 - Tot 50% sneller frituren
 - Krokantere en minder vette frietjes, dus gezonder
 - Sneller, dus ook energiezuiniger
 - Gebruik van vast vet is mogelijk dankzij de unieke vetsmeltstand
- Antistofdeksel in geborsteld inox
- VEILIG: 3-voudige beveiliging tegen oververhitting.
- Mantel in geborsteld inox



FRYING SERIES

Profi 4605

Artikelnummer
139140

EAN Code
5410585391403

- 8 L
- 3300 Watt
- 42 x 27 x 33,8 cm
- 5 kg

Ook verkrijgbaar:



Profi 3355



Profi 3505



Profi 4620

Accessoires

FRITEL 135604
Vetlosweker



FRITEL 135600
Friteusereinigiger





FRYING SERIES

Profi 4605

Artikelnummer
139140

EAN Code
5410585391403

- 8 L
- 3300 Watt
- 42 x 27 x 33,8 cm
- 5 kg

Technische details

- Baktemperatuur manueel instelbaar tussen 150° en 190°C
- Mantel, afdekplaat en deksel in geborsteld inox
- Dubbel verwarmingselement = actieve koude zone die sneller op temperatuur is.
- 3 veiligheden (thermostaat, micro switch, fail safe)
- Inox kuip, mantel en deksel in geborsteld inox
- COOL TOUCH handgrepen
- Antislipvoeten
- Met Koude Zone waardoor
 - Bakrestjes naar de bodem en niet verbranden
 - De frituurolie helder blijft en tot 3x langer mee gaat
- ONDERHOUDSVRIENDELIJK:
 - Volledig demonteerbaar
 - Kuip, mantel, en deksel zijn vaatwasserbestendig
- Kleur: inox

