



FRYING SERIES

FryTastic® 5371

Artikelnummer
138415

EAN Code
5410585384153

- 4 L
- 3200 Watt
- 44 x 28 x 35 cm
- 3,9 kg

FryTastic® 5371

De intelligentste onder de friteuses, elektronisch gestuurd en uiterst precies. Onmisbaar als het op details aankomt voor een hobbykok die zijn gasten wil verwennen met speciale gefrituurde gerechtjes, zoals tempura en andere culinaire gerechtjes.

Ook deze friteuse is uitgerust met een dubbel verwarmingselement waardoor je tot 50% sneller kan frituren. De frietjes worden sneller dichtgeschroeid, zijn dus krokanter, minder vet en gezonder! Uniek en gepatenteerd, alleen bij FRITEL! Een leuk extraatje is de speciale vetsmeltstand voor vast frituurvet.

Fritel, met Smaak bedacht !

Unieke productvoordelen

- Intelligente friteuse:
 - Exacte baktemperaturen (+/- 1°C) dankzij elektronische sturing
 - Gebruiksvriendelijk geluidssignaal als de gewenste temperatuur wordt bereikt
 - Duidelijk verlichte display
- Mantel en filterdeksel in geborsteld inox
 - Met permanent metalen filter
 - Met kijkvenster
- Elektronisch gestuurde vetsmeltfunctie voor een nog accurater resultaat
- SUPER VEILIG:
 - 4-Voudige beveiliging tegen oververhitting.
 - Automatische uitschakeling na 2 uur niet-gebruik
- Voor 3-5 personen
- 10 Jaar garantie mits online registratie



Accessoires

FRITEL 135600
Friteusereinigjer



FRITEL 135604
Vetlosweker





FRYING SERIES

FryTastic® 5371

Artikelnummer
138415

EAN Code
5410585384153

- 4 L
- 3200 Watt
- 38 x 24,5 x 31 cm
- 3,6 kg

Technische details

- Baktemperatuur digitaal instelbaar tussen vetsmeltstand, 150-190°C
 - Vetsmeltstand
 - 150°
 - 160°
 - 170°
 - 180°
 - 190°
- Inox kuip, mantel en filterdeksel (vaatwasserbestendig)
- COOL TOUCH handgrepen
- 4 Veiligheden (thermostaat, microswitch, 2 fail safes)
- Antislipvoeten
- 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
- Met Koude Zone
 - Bakrestjes verbranden niet en zakken naar de bodem zakken
 - De frituurolie blijft helder en gaat 3x langer mee
- ONDERHOUDSVRIENDELIJK:
 - Volledig demonteerbaar
 - Kuip, filterdeksel en mantel zijn vaatwasserbestendig
 - Click System® voor een makkelijke reiniging van de kuiprand
- Kleur: inox



Stadsheide 11, B-3500 Hasselt

België
Nederland

+32 (0)11 22 21 71
+31 (0)85 273 67 69

info@fritel.com
nederland@fritel.com

www.fritel.com