## **Friteuse**



# Profi 4905

La FRITEL Profi 4905 est idéale pour le petit professionnel ou pour le consommateur que aime quelque chose de spécial dans sa cuisine. En tant que professionnel vous comptez sur un appareil solide et fiable! Exécution en inox solide 18/10. Cette friteuse est également équipée du système Turbo SF, ce qui vous permet de frire plus vite, plus sainement et plus écologiquement.

Fritel, c'est une question de Bon Goût!

# Frite! PROF!

FRYING SERIES

# Profi 4905

N° d'article 139142

Code EAN 5410585391427

- 2x8 L
- 2x3300 Watt
- 42 x 54 x 33 cm
- •9,4kg

# Avantages produit uniques

- Friteuse professionnelle double
- Pièce frontal en inox brossé
- Le secret ultime des vraies frites belges = double élément chauffant breveté
  - Frire jusqu'à 50% plus vite
  - Frites plus croquantes et moins grasses, donc plus saines
  - Plus rapide, donc plus économique
  - Possibilité d'utiliser de la graisse solide grâce à la position unique pour fondre de la graisse
- Couvercles anti-poussière en inox brossé
- SECURISE: triple sécurité contre la surchauffe
- Manteau en inox brossé

# Également disponible:



Profi 3855



Profi 4920

# **Accessoires**

FRITEL 135604 Dégraissant FRITEL 135600 Nettoyant friteuse







### FRYING SERIES

# **Profi 4905**

N° d'article 139142

Code EAN 5410585391427

- 2x8 L
- 2x3300 Watt
- 42 X 54 X 33 cm
- •9,4 kg

# Détails techniques

- Température de cuisson réglable manuellement entre 150° et 190°C
- Manteau, pièces frontal et couvercles en inox
- Double élément chauffant = zone froide active qui atteint la température plus rapidement
- 3 sécurités (thermostat, micro switch, fail safe)
- Poignées COOL TOUCH
- Pieds antidérapants
- Avec Zone Froide, ce qui implique:
  - Les résidus coulent au fond et ne brûlent pas
  - L'huile pour friture reste claire et se conserve 3x plus longtemps
- NÉCESSITE PEU D'ENTRETIEN:
  - Entièrement démontable
  - Cuves, manteaux, plaques et couvercles résistants au lave-vaisselle
- Couleur: inox



