

Friteuse



Profi 4905

De FRITEL Profi 4905 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

- Dubbele professionele friteuse
- Fronten 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
- Antistofdeksels in geborsteld inox
- VEILIG: 3-voudige beveiliging tegen oververhitting.
- Mantel in geborsteld inox



FRYING SERIES

Profi 4905

Artikelnummer
139142

EAN Code
5410585391427

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

Ook verkrijgbaar:



Profi 3855



Profi 4920

Accessoires

FRITEL 135604
Vetlosweker



FRITEL 135600
Friteusereiniger



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



Technische details

FRYING SERIES

Profi 4905

Artikelnummer
139142

EAN Code
5410585391427

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

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

