

Professionelle Fritteuse



Profi 4920

Die FRITEL Profi 4605 ist perfekt geeignet für den kleinen Professional oder für den Konsumenten, der gerne etwas Besonderes in seiner Küche hat. Als Professional erwarten Sie natürlich, dass Ihre Apparatur von guter, zuverlässiger Qualität ist! Diese Fritteuse ist aus 18/10 Edelstahl angefertigt. Dank des einzigartigen, patentierten doppelten Heizelementes frittieren Sie auch mit dieser Friteuse schneller, gesünder, energiesparender und natürlich gefahrlos.

Fritel, Geschmackvoll Gestaltet !

Einzigartige Produktvorteile

- Doppelte professionelle Fritteuse
- Front aus gebürstetem Edelstahl
- Das ultimative Geheimnis der echten, belgischen Pommes Frites = patentiertes doppeltes Heizelement
 - Bis zu 50% schneller frittieren
 - Knusprigere und weniger fettige Pommes Frites, also gesünder
 - Schneller und damit auch energiesparender
 - Verwendung von festem Frittierfett ist möglich dank der einzigartigen Fettschmelzfunktion.
- Mit Kugelkran (1/2 Daumen) zur einfachen Leerung des Topfes.
- Anti-Staubdeckel aus gebürstetem Edelstahl
- GEFAHRLOS: Dreifacher Überhitzungsschutz.
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl



FRYING SERIES

Profi 4920

Artikelnummer
139143

EAN Code
5410585391434

- 2 x 8 L
- 2 x 3300 Watt
- 49,5 x 54 x 36,3 cm
- 11,5 kg

Ebenfalls erhältlich:



Profi 3855



Profi 4905

Zubehöre

FRITEL 135604
Fettlöser



FRITEL 135600
Fritteusen Reiniger



Stadsheide 11, B-3500 Hasselt

Belgien

+32 (0)11 22 21 71

info@fritel.com
www.fritel.com



FRYING SERIES

Profi 4920

Artikelnummer
139143

EAN Code
5410585391434

- 2 x 8 L
- 2 x 3300 Watt
- 49,5 x 54 x 36,3 cm
- 11,5 kg

Technische Details

- Backtemperatur manuell einstellbar zwischen 150° en 190°C
- Topf, Platte und Deckel aus Edelstahl.
- Patentiertes doppeltes Heizelement = aktive Kaltzone, die schneller die gewünschte Temperatur erreicht.
- 3 Sicherheiten (Thermostat, Micro Switch, Fail Safe)
- COOL TOUCH Handgriffe
- Antirutschfüße
- Mit Kaltzone, wodurch
 - Die Reste auf den Boden sinken und nicht anbrennen.
 - Das Frittieröl sauber bleibt und bis zu dreimal länger hält.
- Wartungsfreundlich:
 - Völlig zerlegbar
 - Gehäuse, Topfund Deckel sind spülmaschinenfest
- Farbe: Edelstahl

