

FRITEUSES TYPE PRO

Réf. KCP.FR42PRO

CUISINEZ COMME UN PRO (FRITES, FRITURE DE POISSONS, POULET PANÉ ETC.) CES APPAREILS VOUS PERMETTRONT DE RÉALISER DE VÉRITABLES FRITES CRAQUANTES AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE À 190°C.

Poignées de transport – thermo fusible de sécurité réenclenchable.
Couvercle en Inox avec vitre transparente qui permet de surveiller et contrôler la cuisson avec filtre permanent Inox (lavable au lave-vaisselle)
Entièrement démontable pour un nettoyage aisé
Température réglable jusqu'à 190 °C – corps tout Inox

Cuve en Inox amovible d'une capacité utile de 4,2 litres,

ZONE FROIDE: les résidus se déposent au fond de la cuve sous la résistance de chauffe, et ne brûlent pas grâce à la température inférieure de la zone dite froide, ce qui permet de conserver plus longtemps l'huile qui est plus propre



- Puissance: 3000 W (220-230 volts)
- Poids de l'appareil seul: 3,2kg (emballé: 4kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H26 x L23,5 x P42,3
- Dimensions du conditionnement (cm): H27xL40x P28
- Master carton 2 pièces (cm): H28 x L56 x P42
- 40 appareils/palette H175– poids palette: 185 kg

KitchenChef
PROFESSIONAL



- Minuterie 30 minutes
- 1,1 à 1,3 kg de frites
- Thermostat variable de 130 à 190°C

