

FRITEUSE TYPE PRO

KCFR4L

Kitchen Chef PROFESSIONAL

CUISINEZ COMME UN PRO

(FRITES, FRITURE DE POISSONS, POULET PANÉ ETC.) ET RÉALISER DE VÉRITABLES FRITES CRAQUANTES AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE À 190 °C.

- Friteuse très appréciée par les professionnels de la restauration de type snack, fast-food, associations et brasseries
- Utilisez à la maison la technologie professionnelle non seulement pour faire des frites mais surtout pour découvrir de nouveaux goûts en réalisant des « mises en bouches », des beignets de fruits ou de légumes, du poisson, des champignons... sans transmission de goût ou d'odeur grâce à la technologie de la zone froide.
- **ZONE FROIDE:** Sous la résistance présente un différentiel de température d'environ 100°C par rapport à l'huile située au-dessus de la résistance : ainsi, la différence de densité entraîne un filtrage automatique de l'huile par décantation et assure une cuisson saine. Les particules alimentaires tombent dans la zone froide évitant toute carbonisation et préservant la qualité et la durée de l'huile.
- **Entretien facile:** Composée de 5 pièces amovibles pour faciliter l'entretien et le filtrage de l'huile. Le bac à huile en inox 18/10 est lavable en machine.
- **Équipement :** panier avec poignée amovible, thermostat de régulation très précis (0-190°C), thermostat à bulbe inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, minuterie, voyants de contrôle.
- **Poignées de transport / Couvercle en inox**
- **Minuterie 30 minutes / 3200 W**

- Poids de l'appareil seul: 5,5kg (emballé: 6,5 kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H28 x L21 x P41
- Dimensions du conditionnement (cm): H34xL48x P24,5
- 35 appareils/palette H185– poids palette: 250 kg

