

KALTZONEN FRITTEUSE

Edelstahl

Frittieren wie ein Profi



ROMMELSBACHER

Hochwertige Materialien und durchdachte Technik für perfekten Bedienkomfort! Mit dieser semi-professionellen Edelstahl-Fritteuse gelingt Frittiertes immer lecker und knusprig. Die direkte Beheizung des Frittieröls durch das leistungsstarke Heizelement ist sehr effektiv und sorgt für konstante Temperaturen. Die spezielle Kaltzone unter dem Heizelement verhindert dabei das Festbrennen von Lebensmittelresten, das Öl bleibt länger nutzbar. Der Diffusor über dem Heizelement vermeidet Fettspritzer durch Wasserblasenbildung im Fett. Ein Permanentfilter in Deckel minimiert Frittiergerüche, entstehendes Kondenswasser fließt in einen Kondensat Behälter ab. Praktisch ist auch, dass der Frittierkorb bei geschlossenem Deckel gesenkt und gehoben werden kann, ein Sichtfenster sorgt dabei für den nötigen Einblick. Die 30 Minuten Zeitschaltuhr, übersichtliche Kontrollleuchten und ein Überhitzungsschutz machen den Bedienkomfort perfekt. Auch die Reinigung ist sehr benutzerfreundlich, da das Gerät mit wenigen Handgriffen komplett zerlegbar und zum großen Teil spülmaschinengeeignet ist. Originelles Design und professionelle Merkmale für den Haushalt!



Technische Daten:

- Type: FRP 2135/E
- 230 V ~ • 2100 W • Edelstahl
- semi-professionelle Edelstahl Fritteuse, Fassungsvermögen 3,5 Liter
- Temperatur bis 190 °C stufenlos regelbar
- Kaltzonen-Prinzip, Heizelementabdeckung mit Diffusor
- 30 Min. Zeitschaltuhr mit Signalton, Ein/Ausschalter
- mit Überhitzungsschutz, Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- herausnehmbarer Frittierbehälter aus Edelstahl
- Edelstahldeckel mit Sichtfenster und Permanentfilter, Kondensat-Auffangbehälter
- geräumiger Frittierkorb, ca. 22 x 16,5 x 7 cm
- Total-Clean-System: Gerät komplett zerlegbar, zum großen Teil spülmaschinengeeignet
- Abmessungen: 42 x 24 x 31 cm
- EAN: 40 01797 811004