

Friteuse



Profi 3505

La FRITEL Turbo SF® 3505 est idéale pour le petit professionnel ou pour le consommateur qui aime quelque chose de spécial dans sa cuisine. En tant que professionnel vous comptez sur un appareil solide et fiable ! Grâce au système Covering, cette friteuse est encore plus facile à nettoyer que toutes les autres friteuses FRITEL. Cette friteuse est également équipée du système Turbo SF, ce qui vous permet de frire plus vite, plus sainement et plus écologiquement.

Fritel, c'est une question de Bon Goût !

Avantages produit uniques

- Friteuse professionnelle
- Pièce frontale en inox brossé
- Le secret ultime des vraies frites belges = double élément chauffant breveté
 - Frite jusqu'à 50% plus vite
 - Frites plus croquantes et moins grasses, donc plus saines
 - Plus rapide, donc plus économique
 - Possibilité d'utiliser de la graisse solide grâce à la position unique pour fondre de la graisse
- Avec système Covering®
 - Pour faciliter le nettoyage du panneau de commande
 - Maintient propre la partie verticale d'élément chauffant
- Couvercle anti-poussière en inox brossé
- SECURISE: triple sécurité contre la surchauffe
- Manteau en inox brossé



FRYING SERIES

Profi 3505

N° d'article
139056

Code EAN
5410585333045

- 5 L
- 3200 Watt
- 27.0x 40.5 x 28.5 cm
- 4 kg

Également disponible:



Profi 3355



Profi 4605



Profi 4620

Accessoires

FRITEL 135604
Dégraissant



FRITEL 135600
Nettoyant friteuse



Stadsheide 11, B-3500 Hasselt

Belgique
Pays-Bas

+32 (0)11 22 21 71
+31 (0)85 273 67 69

info@fritel.com
nederland@fritel.com

www.fritel.com



FRYINGE SERIES

Profi 3505

N° d'article
139056

Code EAN
5410585333045

- 5 L
- 3200 Watt
- 27.0 x 40.5 x 28.5 cm
- 4 kg

Détails techniques

- Température de cuisson réglable manuellement entre 150° et 190°C
- Manteau, plaque, pièce frontal et couvercle en inox
- Double élément chauffant = zone froide active qui atteint la température plus rapidement
- 3 sécurités (thermostat, micro switch, fail safe)
- Poignées COOL TOUCH
- Pieds antidérapants
- Avec Zone Froide, ce qui implique:
 - Les résidus coulent au fond et ne brûlent pas
 - L'huile pour friture reste claire et se conserve 3x plus longtemps
- NÉCESSITE PEU D'ENTRETIEN:
 - Entièrement démontable
 - Cuve, manteau, plaque et couvercle résistants au lave-vaisselle
- Couleur: inox

