



Edelstahl-Fritteuse mit Öl-Filtersystem

KÖENIG

Immer sauberes Öl

Das ist zeitgemässer Frittierspass: Dank automatischem Öl-Filtersystem wird immer wieder mit reinem, sauberem Öl frittiert. Das gefilterte Öl wird auf Knopfdruck in den Behälter unter der Fritteuse geleitet und ist bereit für den nächsten Einsatz.



Kochen & Backen
Königliches Gelingen

Merkmal

Automatische Öl-/ Fett-Filterung und praktische Aufbewahrung

Auf Knopfdruck, wird das Öl automatisch in den Aufbewahrungsbehälter abgelassen und dabei gefiltert

Profi-Heizsystem: Kaltzonenprinzip

Temperaturwahl: 150 °C–190 °C. Kapazität: 3,5 l Öl, max. 1000 g Frittiergut

Gehäuse und Behälter aus Edelstahl, mit Thermogriffen aus Kunststoff

Deckel mit Dauerfilter und Sichtfenster

Fritteuse komplett zerlegbar

Nutzen

Das Öl wird immer wieder gereinigt und filtriert und somit immer mit sauberem Öl frittiert.

Das Öl ist somit für den nächsten Einsatz bereit.

Bei Kaltzonenfritteusen befindet sich das Heizelement nicht unter dem Frittierbehälter, sondern hängt mit ein bis zwei Zentimetern Abstand frei im Öl. Das aufgeheizte Öl steigt nach oben, kühlt sich dabei ab und sinkt zurück auf den Behälterboden und sammelt sich unter dem Heizelement.

Ideale Temperatúrauswahl für die entsprechenden Lebensmittel.

Hochwertigen Materialien.

Reduzierung der unangenehmen Gerüche.

Einfache Reinigung.

Artikelnummer	B02202	EAN Code	7610045012093
Verkaufseinheit	2 Stück	Farbe	Silber und Schwarz
Verpackung	Farbige Kartonschachtel	Gewicht (net)/ Kabellänge	4.6 kg / 1.1 m
Leistung	2300 Watt	Verpackungsmasse (LxHxT)	444 x 373 x 306 mm
Produktgrösse (LxHxT)	250 x 340 x 410 mm	UVP (zzg. 0.61 vRG)	CHF 179.–

TAVOR
BRANDS

Tramweg 35
CH-6414 Oberarth

T +41 41 766 72 10
www.tavora.ch