



## Edelstahl-Fritteuse mit Öl-Filterssystem

**KÖENIG**

### Immer sauberes Öl

Das ist zeitgemässer Frittierspass: Dank automatischem Öl-Filterssystem 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.

<b>Artikelnummer</b>	B02202
<b>Verkaufseinheit</b>	2 Stück
<b>Verpackung</b>	Farbige Kartonschachtel
<b>Leistung</b>	2300 Watt
<b>Produktgrösse (LxHxT)</b>	250 x 340 x 410 mm

<b>EAN Code</b>	7610045012093
<b>Farbe</b>	Silber und Schwarz
<b>Gewicht (net)/Kabellänge</b>	4.6 kg / 1.1 m
<b>Verpackungsmasse (LxHxT)</b>	444 x 373 x 306 mm
<b>UVP (zzg. 0.61 vRG)</b>	CHF 179.–

**TAVOR**  
BRANDS

Tramweg 35  
CH-6414 Oberarth

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