

FRITEUSES TYPE PRO

Réf. KCPFR70X

CUISINEZ COMME UN PRO (FRITES, FRITURE DE POISSONS, POULET PANÉ ETC.) CES APPAREILS VOUS PERMETTRONT DE RÉALISER DE VÉRITABLES FRITES CRAQUANTES AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE À 190°C.

Poignées de transport – thermo fusible de sécurité réenclenchable.
Couvercle en Inox avec vitre transparente qui permet de surveiller et contrôler la cuisson avec filtre permanent Inox (lavable au lave-vaisselle)
Entièrement démontable pour un nettoyage aisé
Température réglable jusqu'à 190 °C – corps tout inox

- Thermostat variable jusqu'à 190°C

ZONE FROIDE: les résidus se déposent au fond de la cuve sous la résistance de chauffe, et ne brûlent pas grâce à la température inférieure de la zone dite froide, ce qui permet de conserver plus longtemps l'huile qui est plus propre



- Puissance: 2000 W + 2000W (220-230 volts)
- Poids de l'appareil seul: 5,5kg (emballé: 7,4kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H25,5 x L41,5 x P42,3
- Dimensions du conditionnement (cm): H32 x 46,5 x P44,5
- 22 appareils/palette H180– poids palette: 185 kg

KitchenChef
PROFESSIONAL



2 cuves Inox
de 3,5 litres et couvercle
Inox avec filtre permanent
0,9 à 1 kg de frites par bac.

- Puissance : 2 x 2000 W

