



3000 Watt

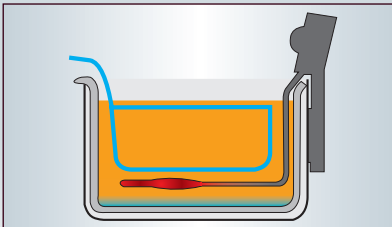
Kapazität: 5 Liter Öl/Fett

Edelstahlgehäuse

Inkl. 3 Frittierkörben

Deckel mit Sichtfenster

30 Minuten-Timer



Die Kaltzonentechnik hält das Öl/Fett deutlich länger sauber und geruchsarm



Ohne Dekoration

PC-FR 1038 Doppel-Fritteuse

- > Profi-Doppelfritteuse mit 2 kleinen und einem großen Frittierkorb für unterschiedliches Frittiergut
- > Gehäuse, Deckel, Heizspirale und Fettbehälter aus Edelstahl
- > Kaltzonentechnik – direkt im Fett befindliche Heizspirale zur schnellen Erhitzung und zum geruchsarmen Frittieren
- > Die Kaltzone verhindert das Verbrennen von Rückständen – das Öl/Fett bleibt deutlich länger sauber und geruchsarm
- > Kapazität: 5 Liter Öl/Fett
- > Stufenlos regelbarer Thermostat (130 °C - 190 °C)
- > Inkl. 30 Minuten-Timer
- > Edelstahlbehälter zur leichten Reinigung herausnehmbar
- > Deckel mit Sichtfenster
- > Permanent Geruchs- und Fettdunstfilter
- > 2 Kontrollleuchten für Netz und Heizung
- > Kabelfach
- > Überhitzungsschutz
- > 230 V~, 50-60 Hz, 3000 W



Inkl. großem Frittierkorb



Inkl. 2 kleinen Frittierkörben für unterschiedliches Frittiergut



Schnelle und geruchsarme Zubereitung von herzhaften und auch süßen Speisen

ETM TESTMAGAZIN • URTEIL	
Profi Cook PC-FR 1038	
GUT	90,7 %
Im Test: 8 Kaltzonen-Fritteusen Testurteile: 1× sehr gut, 7× gut www.etm-testmagazin.de	Heft 03/2016

Edelstahl	Artikel-Nr:	VE:	20"/40"/HQ-Container:
	501 038	2	630 / 1290 / 1500
	Artikel-EAN:	Kabellänge:	Gerät (B x H x T):
	4 006 160 011 203	ca.	360 x 240 x 345 mm
	Exportkarton-EAN:	Steckertyp:	Verpackung (B x H x T):
	4 006 160 036 237		380 x 275 x 380 mm