



FryTastic® 5571

De intelligentste onder de friteuses, elektronisch gestuurd en uiterst precies. Onmisbaar als het op details aankomt voor een hobbykok die zijn gasten wil verwennen met speciale gefrituurde gerechtjes, zoals tempura en andere culinaire gerechtjes.

Ook deze friteuse is uitgerust met een dubbel verwarmingselement waardoor je tot 50% sneller kan frituren. De frietjes worden sneller dichtgeschroeid, zijn dus krokanter, minder vet en gezonder! Uniek en gepatenteerd, alleen bij FRITEL! Een leuk extraatje is de speciale vet-smeltstand voor vast frituurvet.

Klassevolle afwerking met geborsteld inox behuizing en filterdeksel.

Fritel, met Smaak bedacht!

Unieke productvoordelen

- Intelligente friteuse:
 - Exacte baktemperaturen (+/- 1°C) dankzij elektronische sturing
 - Gebruiksvriendelijk geluidssignaal als de gewenste temperatuur wordt bereikt
 - Duidelijk verlichte display
- Mantel en filterdeksel in geborsteld inox
 - Met permanent metalen filter
 - Met kijkvenster
- Elektronisch gestuurde vet-smeltfunctie voor een nog accurater resultaat
- SUPER VEILIG:
 - 4-Voudige beveiliging tegen oververhitting.
 - Automatische uitschakeling na 2 uur niet-gebruik
- Voor 5-7 personen
- 10 Jaar garantie mits online registratie

Accessoires

FRITEL 142371
KT 1061



FRITEL 150007
Elektronische
weegschaal



FRITEL 135600
Friteusereiniger



FRITEL 135604
Vetlosweker



FRITEL 135605
Inox reiniger



FRYING SERIES

FryTastic®
5571

Artikelnummer
138420

EAN Code
5410585384207

Advies VKP
€ 129,99

- 5 L
- 3200 Watt
- 47 x 32 x 35 cm
- 4,2 kg

Ook verkrijgbaar:



Frytastic® 5371



Deze verkoopprijzen
zijn adviesprijzen.
Onder voorbehoud
van wijzigingen.



FRYING SERIES

FryTastic®

5571

Artikelnummer
138420

EAN Code
5410585384207

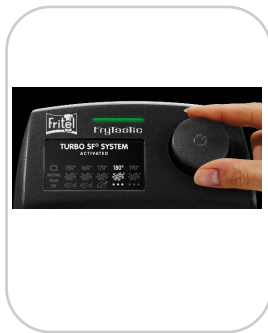
Advies VKP

€ 129,99

- 5 L
- 3200 Watt
- 40,5 x 27 x 31,4 cm
- 3,6 kg

Technische details

- Baktemperatuur digitaal instelbaar tussen vetsmeltstand, 150-190°C
 - Vetsmeltstand
 - 150°
 - 160°
 - 170°
 - 180 °
 - 190 °
- Inox kuip, mantel en filterdeksel (vaatwasserbestendig)
- COOL TOUCH handgrepen
- 4 Veiligheden (thermostaat, microswitch, 2 fail safes)
- Antislipvoeten
- Het ultieme geheim van de échte Belgische friet = Gepatenteerd dubbel verwarmingselement
 - Tot 50% sneller frituren
 - Krokantere en minder vette frietjes, dus gezonder
 - Sneller, dus ook energiezuiniger
 - Gebruik van vast vet is mogelijk dankzij de unieke vetsmeltstand
- Met Koude Zone
 - Bakrestjes verbranden niet en zakken naar de bodem zakken
 - De frituurolie blijft helder en gaat 3x langer mee
- ONDERHOUDSVRIENDELIJK:
 - Volledig demonteerbaar
 - Kuip, filterdeksel en mantel zijn vaatwasserbestendig
 - Click System® voor een makkelijke reiniging van de kuiprand
- Kleur: inox



Deze verkoopprijzen
zijn adviesprijzen.
Onder voorbehoud
van wijzigingen.



Stadsheide 11, B-3500 Hasselt
Trade Mart Utrecht 3e etage X3 D418

België
Nederland

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

info@fritel.com
nederland@fritel.com

www.fritel.com