

Art 30-30803 C3 Professionaalne fritüür koduseks kasutamiseks.

Profesionaalne fritüür on testitud ja aksepteeritud Rootsi uuringutekeskuses, sooviga kombineerida omavahel suurköökides ja üldiselt kasutusel olev tehnika. C3 Fritüür on toodetud r/v terasest. Fritüüril on eemaldatav 3,5 L fritüürimisõli mahuti/konteiner, mahutavusega umbes 1,2 kg fritüüritavat toiduainet. Muudetav termostaat vahemikus 70-190°C, mehaaniline 30 min. taimer, eraldi olev elektrilüliti ja kaks indikaatorlampi kontrollpaneelil. Kütteelementi saab asetada tilkumisasendisse. Kui kasutate fritüüri, siis kütteelement on kaitstud eemaldatava kaitseplaadiga, see takistab toidu ülejääkide kleepumist küttekehale. Õhutus/ventileerimisavaga kaas takistab seadme kuumaks minemise väljastpoolt, kaas on filtriga ja jälgimisaken on tugevdusklaasiga. Fritüür on samuti varustatud "Külma tsooni tehnoloogiaga" mis tähendab, et õli temperatuur on madalam mahuti põhjas ja seetõttu hoiab ära mittevalminud toidu kleepumist põhja külge. See erilisus annab fritüürimisõlile samuti pikema kasutusea.



Art 30-30804 C3 R/v terasest fritüür.

Fritüür on toodetud täielikult r/v terasest. Fritüüril on 3L õlikonteiner/mahuti, mis mahutab ligikaudu 1 kg fritüüritavat toiduainet. Kõik osad on eemaldatavad/lahti võetavad, et oleks lihtsam puhastada. Käsitsi sisse lülitatav ja termostaat/indikaator näitab, millal õige temperatuur on saavutatud. Ülekuumenemise kaitse. Termostaat vahemikus 70-190°C.

