Tefal



Filtra Pro Inox & Design

Patentiertes Ölfiltersystem zur einfachen Reinigung!

Eine weltweite Innovation: das patentierte Ölfiltersystem

Die Filtra Pro überzeugt mit einem einzigartigen Merkmal: sie verfügt über ein patentiertes Auffangsieb, mit dem das Öl nach jeder Nutzung gefiltert wird. So bleibt das Öl länger sauber und unangenehme Gerüche werden reduziert.

FILTRA PRO FRITTEUSE FR510 FR510170



Mit Filtra Pro frittieren Sie wie die Profis! Filtra Pro ist eine halbprofessionelle Fritteuse mit Kaltzonentechnologie. Sie fasst 3 Liter Öl zur Zubereitung von bis zu 1.2 kg köstlicher Pommes frites. Sie verfügt über ein patentiertes Auffangsieb, das nach jedem Frittiervorgang wieder verwendet werden kann. Frittierreste werden aus dem Fett gefiltert und Ihr Öl bleibt sauber. Ein im Frittierfett eingetauchtes Heizelement sorgt für schnelle und perfekte Ergebnisse. Die Filtra Pro Inox & Design ist komplett zerlegbar und alle Bestandteile - bis auf den Heizblock - sind spülmaschinengeeignet. Sie ist mit einem regulierbaren Thermostat und einem mechanischen Timer versehen. Der Deckel verfügt über ein großes Sichtfenster, um den Frittiervorgang zu überwachen. Er ist mit einem Metall-Permanentfilter versehen.

PRODUKTVORTEILE

Patentiertes Auffangsieb

Der Filter kann bereits während des Frittiervorgangs in den Frittierbehälter eingesetzt werden. Er ist extrem benutzerfreundlich und spülmaschinengeeignet.





Filtern Sie Ihr Öl im Handumdrehen

Das Auffangsieb kann mithilfe des äusseren Griffs ganz einfach verwendet werden.

Überwachen Sie den Frittiervorgang

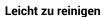
Der Deckel der Fritteuse ist mit einem Sichtfenster und einem Metall-Permanentfilter versehen. Indem der Korb in Abtropfstellung gebracht wird, kann das Öl nach dem Frittieren direkt in dem Frittierbehälter gelassen werden.





Anwendungsfreundlich

Stellen Sie den Timer ein - er benachrichtigt Sie, sobald die Pommes frites fertig sind! Mit dem regulierbaren Thermostat können Sie die Temperatur zwischen 150 °C und 190 °C einstellen.



Die Fritteuse ist problemlos zu reinigen. Gehäuse, Frittierbehälter, Deckel, Frittierkorb und Auffangsieb sind spülmaschinengeeignet.





Edelstahlgehäuse mit Waffelstruktur

Mit dem Edelstahlgehäuse mit Waffelstruktur wurde diese Fritteuse für eine lange Lebensdauer entwickelt.

Kommunikation
TV-Werbung Presse-Werbung Radiowerbung PR-Kit Digital-Kit POS-Kit Video: Produkt Komparativ Kurzanleitung Rezept und Tipps Unternehmen Best Practice Viral Testimonial Bedienungsanleitung: Kurzanleitung Gedruckte Bedienungsanleitung Digitale Bedienungsanleitung 3D / 360° visuell
PRODUKTFOTOS Weitere Produktfotos
Verpackung
Teral Man

PRODUKTMERKMALE

Farben

➢ Öl-Volumen

Fassungsvermögen für NahrungsmittelFassungsvermögen für Pommes frites

Herausnehmbarer Behälter

Behälterbeschichtung

Kaltzone

Deckel

Fenster

> Filter

Ölfilterung

Tragegriffe

Bedienfeld

Timer

Anzeigelampe

Spülmaschinenfest - Details

Edelstahl mit Waffelstruktur

3L

Bis zu 1.2 kg

bis zu 1.2 kg

JA

Edelstahl

JA

Garen

JA

Metallisch

Manuell

JA

Metall

JA

JA

Alle abnehmbaren Teile (ausser Heizelemente)

Herkunftsland China

LOGISTIKDATEN - CMMF

EAN-Code	VE	PCS / Schichten	Schicht / Palette	PCS / Palette	PCS / Container
EAN ST : 3045386376575 EAN UC : 3045386376575	2	4	4	16	C20 : 588 C40 : 1 200 HQ4 : 1 400

	Unverpacktes Produkt	Verpacktes Produkt	Standardpaket	Palette
Abmessungen	472.0 x 284.0 x 318.0 (mm)	472 x 284 x 318 (MM)	587 x 490 x 345 (MM)	1 200 x 800 x 1 522 (MM)
Gewicht	3.7 (kg)	5,475 (KG)	10,95 (KG)	87,6 (KG)

CMMF: 7211002665