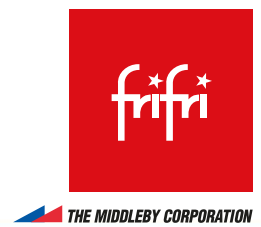


PROFI+


Blümchen AG
Fritteusen Zentrum Deutschland



Leistungsstarke Qualitäts-Tischfritteusen



- Tiefgezogenes Becken mit Ablaufhahn
- Steuerung +/- 1°C genau
- Fettschmelzyklus
- Stand-by Funktion
- Einfachste Reinigung



Blümchen AG
Fritteusen Zentrum Deutschland
Germanenstraße 11
72768 Reutlingen

Fon +49 7121 145 958 20
Fax +49 7121 145 958 29
info@bluemchen-ag.eu
www.bluemchen-ag.eu

Leistungsstarke Qualitäts-Tischfritteusen

- **+/- 1°C genaue Steuerung** mit elektronischer Temperaturkontrolle. Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper.
- **Tiefgezogene Becken** mit Ablaufhahn, Gehäuse, Deckel und Steuerkasten aus Edelstahl. Lieferung mit CE-Stecker.
- **Extrem pflegeleicht**, da komplett zerlegbar.
- **Drehknopfsteuerung** zur sicheren Temperatureinstellung zwischen 150-190 °C in 5 °C-Schritten. Zusätzliche Steuerung zwischen 80-140 °C für das „Cooking Systems with Oil“.
- **Fettschmelzzyklus** zur schonenden Verflüssigung fester Frittierfette sowie optimales Erwärmen flüssiger Öle auf „Stand-by“ Temperatur.
- **Stand-by** Energiesparmodus bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse schnell aufgeheizt und einsatzbereit.
- **Cooking Systems with Oil** durch eine spezielle Folie (Carta Fata) ermöglicht die Zubereitung von Speisen, ohne dass das Gargut mit dem Öl in Berührung kommt.
- **Passend für jede Küche:** mit Gerätebreiten von 20, 30 und 40 cm mit einem oder zwei Becken passen unsere Fritteusen auch in die kleinste Küche.
- **Optional Hybridsystem** ermöglicht den Einsatz der MAXFRY®-Technologie zur wesentlichen Verbesserung der Ölqualität verbunden mit einer Vervielfachung der Standzeit des Öls.
- **Optional CLEARFRY®, das permanente Ölmesssystem.** Es zeigt auf einem Display immer die aktuellen Messwerte an und speichert diese sowie die Temperaturverläufe zum Abruf und zur Auswertung über USB.



PROFI+ 6



PROFI+ 6+6



PROFI+ 8



PROFI+ 8+8



PROFI+ 10



Silofrit Tischmodell

Serie	Ölinhalt/ Becken Liter	Leistung kW	Anschluss Volt	Pommes/ Std./kg	Maße in mm B x T x H	Körbe	Bestell-Nr.
PROFI+ 6	5 - 7 L	4,6 kW	400 V	bis 14 kg	270 x 475 x 456	1	650946
PROFI+ 6+6	2x 5 - 7 L	2x 4,6 kW	400 V	bis 2x 14 kg	540 x 475 x 456	2	650950
PROFI+ 8	8 - 9,5 L	6,9 kW	400 V	bis 22 kg	360 x 475 x 456	1 großer	650947
	8 - 9,5 L	6,9 kW	400 V	bis 22 kg	360 x 475 x 456	2 kleine	650957
PROFI+ 8+8	2x 8 - 9,5 L	2x 6,9 kW	400 V	bis 2x 22 kg	720 x 475 x 456	2 große	650952
	2x 8 - 9,5 L	2x 6,9 kW	400 V	bis 2x 22 kg	720 x 475 x 456	4 kleine	650963
PROFI+ 10	12 - 15 L	6,9 kW	400 V	bis 25 kg	540 x 475 x 456	2	651068
	12 - 15 L	9,2 kW	400 V	bis 25 kg	540 x 475 x 456	2	650948
Silofrit Tischmodell	Becken GN 1/1	1,0 kW	230 V		400 x 600 x 300		650722

Erhältliches Zubehör:

Pommes frites Schaufel für Rechts- und Linkshänder
Untergestelle

Ihr Fachhändler: