



Cuisson rapide

Des fritures dorées et croustillantes

Maxi puissance grâce à la **résistance triple-boucle** qui garantit une cuisson plus rapide, plus homogène et plus saine.
Grande capacité pour 1,1 kg de frites parfaitement saisies.

Système professionnel

Une huile plus saine et plus durable : la zone froide évite le mélange des saveurs pour une cuisson plus saine, tout en retardant la dégradation de l'huile.

Couvercle filtrant

Filtres amovibles anti-graisse et anti-odeur pour filtrer la vapeur et les particules de graisse
Hublot panoramique pour surveiller la cuisson

Facile à utiliser

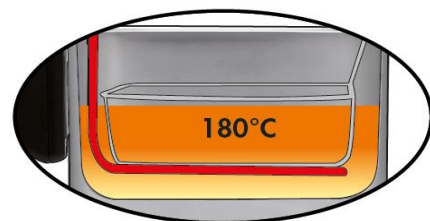
Minuterie de 30 minutes avec arrêt automatique.
Thermostat réglable de 60 à 180°C avec témoin de contrôle lumineux.
Entièrement démontable : tous les éléments passent au lave-vaisselle (sauf le tableau de commande)

Livre de recettes

Plus de 25 recettes pour le plaisir de cuisiner comme un chef !
Et encore plus de recettes sur notre site internet

www.magimix.fr

LA FRITEUSE PRO 350F



magimix



DESCRIPTIF TECHNIQUE

Friteuse Pro 350F

Accessoires fournis

Couvercle filtrant : filtre antigrasse permanent - filtre antiodeur amovible
2 filtres au charbon actif
Panier maillage fin avec poignée isolante escamotable
Tableau de commande avec boutons chrome finition brillant

Capacités

3 l d'huile
1,1 kg de frites

Autres caractéristiques

Thermostat réglable de 60°C à 180°C
Minuterie 30 minutes avec arrêt automatique, signal sonore
Témoin lumineux marche / arrêt
Thermofusible avec bouton reset
Range cordon
Poignée de transport
Pieds anti-dérapants

Livré avec

Livre de recettes : 25 recettes de l'entrée au dessert

Certifications

Puissance/ Voltage/ Fréquence

2400 W - 230 V

Consommation en veille

Longueur cordon

Matériaux

Corps et cuve en inox

Autres

Interrupteur de sécurité lorsque la résistance est mal positionnée

Dim. Produit (HxLxP)

255 x 245 x 375 mm

Dim. Emb. (HxLxP)

280 x 275 x 410 mm

Poids du produit

4,1 kg

Poids brut

5,05 kg

Poids emballage

Colisage

1

Code EAN emballage unitaire

■ Réf. 11 590

EAN 3519280115900



magimix®

