



Professional 2 Plus

Freidora con sistema de filtrado del aceite

Professional 2 Plus es una freidora compacta de acero inoxidable y de 2 litros de capacidad. Incluye un práctico sistema de filtrado del aceite con el que podrás eliminar las impurezas fácilmente, consiguiendo un aceite limpio durante mucho más tiempo y evitando así la mezcla de sabores. Elabora frituras con una cocción uniforme y llenas de un rico y delicioso sabor. Olvídate del constante cambio de aceite y empieza a ahorrar con Professional 2 Plus. Totalmente desmontable para facilitar su limpieza apta en el lavavajillas.



Eficaz potencia y capacidad

Pequeña por fuera, grande por dentro. Compacta y potente, esta freidora te permitirá una rápida cocción y unos alimentos crujientes y sabrosos. Cocina tus recetas favoritas rápidamente con sus 1700W de potencia, y disfruta de un aceite más limpio por más tiempo gracias su sistema de filtrado. Olvídate de largos procesos para conseguir tus frituras y hazte con la cómoda y rápida freidora Professional 2 Plus, perfecta para ti y los tuyos. Fríe perfectamente los alimentos sin que se peguen o se apelmacen y consigue una fritura homogénea y muy sabrosa ¡Y rápida cocción!

2 litros de capacidad

Con una capacidad de 2 litros de aceite, esta freidora es ideal para pequeñas familias y parejas. Con Professional 2 Plus podrás freír, por ejemplo, 600 gramos de patatas. ¿Y si tenemos visita? No te preocupes, gracias a su potencia podrás mantener el aceite a temperatura constante y repetir el proceso de fritura tantas veces como quieras.



Resistencia sumergida

La resistencia sumergida evita la mezcla de sabores y mantén el aceite limpio por más tiempo.

Los equipos con resistencia sumergida se distinguen por hacer que el aceite del fondo permanezca más frío que el resto del depósito. Esta diferencia de temperaturas evita que los residuos se quemen y que el aceite adquiera sabores y aromas desagradables. Con Professional 2 Plus podrás reutilizar el aceite muchas veces sin preocuparte de mal sabores o contaminaciones con restos carbonizados. ¡Tus alimentos más sabrosos y con todo su gusto!

Y no te preocupes por la diferencia de temperatura del aceite, gracias al sistema de elevación del cajetín, podrás regular la posición de la cesta según la

cantidad de alimento a freír y conseguir siempre una fritura homogénea y resultados más rápidos.

Alimentos con poco aceite

Professional 2 Plus dispone de una posición de escurrido para evitar el exceso de aceite. Cuando la fritura esté en su punto, levanta la cesta y cuélgala en su soporte para permitir el escurrido. ¡Tus alimentos con menos aceite!



Aceite limpio por más tiempo

La freidora Professional 2 Plus consta de un sistema de filtrado del aceite perfecto para mantener el aceite limpio por mucho más tiempo y evitar así la mezcla de sabores. Este sistema consiste simplemente en una doble cesta situada en la parte inferior de la cesta tradicional. Esta segunda cesta consta de unas rejillas mucho más pequeñas que permiten llevarse todos los restos de alimentos. ¡Fácil y simple! Ahorra dinero y disfruta de unas frituras llenas de sabor.

Selecciona la temperatura

Cada alimento debe freírse a una temperatura diferente, por ello Professional 2 Plus dispone de un mando termostato de regulación para seleccionar la temperatura de fritura deseada, hasta 190°

Una vez seleccionada la temperatura, el piloto luminoso se encenderá indicando que el aceite está en proceso de calentamiento, cuando el piloto se desconecte, significa que el aceite ya ha alcanzado la temperatura deseada. Además, dispones de una leyenda en el panel de control para saber el grado de temperatura de fritura óptimo para cada alimento.



Fácil limpieza

Professional 2 Plus es totalmente desmontable. A excepción del conjunto eléctrico y de la conexión de red, todas las piezas pueden limpiarse con detergente y agua o en el lavavajillas: cestas, tapa, cubeta y cuerpo. ¡Más fácil imposible!

Fácil transporte

Dispone de dos asas de transporte en la parte lateral para hacer fácil y cómodo su transporte.

