



Système de filtration de l'huile pour des résultats professionnels

Oliefiltersysteem voor professionele resultaten



Filtra Pro Inox & Design

FILTRA PRO 4L
Friteuse classique bain d'huile
FR516110

Système de filtration de l'huile pour des résultats professionnels

Filtra Pro Inox & Design, pour réussir vos frites comme un chef ! Filtra Pro Inox & Design est une friteuse semi-professionnelle avec zone froide. Vous pouvez préparer jusqu'à 1,3 kg de frites avec 4 L d'huile. Dotée d'un filtre breveté, qui clarifie votre huile pour en retirer tous les résidus, votre huile reste propre pour votre prochaine utilisation. Résistance immergée qui garantit une friture rapide et réussie. Filtra Pro Inox & Design est entièrement démontable et tous les éléments, à l'exception du bloc de chauffe, sont compatibles lave-vaisselle. Elle est dotée d'un thermostat réglable et d'un minuteur mécanique. Couvercle avec hublot de contrôle pour une surveillance facile. Equipé d'un filtre métallique permanent.

BENEFICES DU PRODUIT



Système de filtration d'huile breveté pour un nettoyage facile

Filtra Pro est dotée d'une technologie innovante de filtration de votre huile après chaque utilisation. L'huile reste ainsi propre beaucoup plus longtemps et les odeurs sont limitées.

Filtre breveté

Système de filtration de l'huile pour retirer en un seul geste les résidus de friture, le tamis est compatible lave vaisselle.



Filtrez votre huile en un tour de main

Système de filtration de l'huile facile à utiliser grâce à la poignée extérieure.

Maîtrisez vos cuissons

Grâce à son couvercle de cuisson avec hublot, il est facile de surveiller toutes vos cuissons. Son panier avec position de drainage, facilite l'écoulement de l'huile directement dans la cuve pour des frites réussies.



Facile à utiliser

Réglez votre temps et le minuteur sonnera lorsque vos frites sont prêtes ! Réglez la température grâce au thermostat réglable de 150 °C à 190 °C.

Facile à nettoyer

Habillage, cuve, couvercle de cuisson, panier de friture et filtre sont compatibles lave-vaisselle.



Revêtement en inox gaufré

Son design élégant en Inox gaufré saura trouver sa place dans votre cuisine, son revêtement en inox est conçu pour augmenter la durée d'utilisation de votre friteuse.

Produit réparable - 10 ans

- Conçu pour être réparé
- Mise à disposition rapide des pièces à coût limité pendant 10 ans et plus
- 6500 centres de réparations dans le Monde



PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Packaging



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

➤ Capacité huile	4 L
➤ Capacité aliments	1,3 kg
➤ Revêtement de la cuve	Inox
➤ Zone froide	Oui
➤ Couvercle	Cuisson
➤ Fenêtre	OUI
➤ Filtre	Métallique
➤ Filtration de l'huile	Manuel
➤ Poignées	Oui
➤ Tableau de bord	Métal
➤ Voyant lumineux	Oui
➤ Coloris	Acier inoxydable
➤ Capacité frites	1,3 kg
➤ Cuve amovible	OUI
➤ Minuteur	OUI
➤ Compatible lave-vaisselle - détails	tous les éléments, à l'exception du bloc de chauffe
➤ Pays d'origine	Chine
➤ Garantie	2 ans
➤ Disponibilité des pièces détachées	10 ans

INFORMATIONS LOGISTIQUES

CMMF : 7211002578

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3045386375820	2	4	4	16	C20 : 504 C40 : 1 104 HQ4 : 1 288
EAN UC : 3045386375820					

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	472.0 x 284.0 x 338.0 (mm)	472 x 284 x 338 (MM)	587 x 490 x 365 (MM)	1 200 x 800 x 1 530 (MM)
Poids	4.0 (KG)	5,55 (KG)	11,1 (KG)	88,8 (KG)