

Tefal®



Système de filtration de l'huile pour des résultats professionnels

Oliefiltersysteem voor professionele resultaten



Filtra Pro Inox & Design

FILTRA PRO 4L FR516
FR516110

Système de filtration de l'huile pour des résultats professionnels

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.



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

Filter 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 fritures 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.



Produit réparable 10 ans

- Conçu pour être réparé facilement
- Livraison rapide et économique des pièces détachées pendant 10 ans
- 6 500 centres de réparation dans le monde

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.



DESCRIPTION PRODUIT SITE @

Pour réussir vos frites comme un chef !

Filtra Pro Inox & Design 4L est une friteuse semi-professionnelle élégante conçue pour durer grâce à son bol en acier inoxydable robuste et son boîtier en acier inoxydable gaufré. Cette friteuse semi-professionnelle est équipée de la technologie zone froide et d'une puissance de 2400W.

Cette friteuse dispose d'un tamis filtrant breveté que vous pouvez utiliser après chaque utilisation pour garder votre huile propre. Voilà comment vous obtenez des frites maison parfaitement croustillantes pour tout le monde! Avec sa capacité de 4L d'huile, vous pouvez cuisiner jusqu'à 1,3 Kg de délicieuses frites, tout comme un pro. L'élément chauffant immergé garantit des fritures rapides et réussies. Son bol en acier inoxydable est amovible, il est donc très facile à utiliser et à nettoyer. Filtra Pro Inox & Design 4L peut être entièrement démontée et tous les éléments, sauf le bloc de chauffage, sont compatibles avec votre lave-vaisselle.

Vous pouvez régler la température de 150 °C à 190 °C et choisir votre temps de cuisson grâce à la minuterie. Vous pouvez également surveiller votre cuisson à travers le hublot de visualisation de votre couvercle. Avec Filtra Pro, il n'a jamais été aussi facile de réaliser des fritures comme un professionnel.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

Friteuse Semi Pro Tefal FR516110 Filtra Pro 4L zone froide + hublot de contrôle + thermostat réglable + minuteur mécanique + filtre breveté, Inox & Design en Inox brossé

- Capacité de 4 L pour frire jusqu'à 1,3 kg de frites, idéale pour les familles
- Filtre breveté qui nettoie votre huile pour en retirer tous les résidus et la garder propre
- Friteuse semi-professionnel avec zone froide
- Puissance de 2400 watts pour une chauffe rapide et des résultats professionnels
- Couvercle de cuisson avec hublot pour surveiller aisément la friture
- Facile à utiliser avec son thermostat réglable de 150 °C à 190 °C
- Minuteur mécanique
- Facile à nettoyer : Filtra Pro Inox & Design est entièrement démontable et tous les éléments, à l'exception du bloc de chauffe sont compatibles lave-vaisselle
- Facile à transporter grâce à ses poignées thermoplastiques
- Revêtement inox gaufré pour un look moderne

Communication

Pub TV Pub presse Pub radio Dossier de presse Pack Digital PLV

Vidéo : Produit Comparatif Guide de démarrage rapide Recettes et conseils Corporate Best practice Viral

Témoignage

Notice : Guide de démarrage rapide Notice imprimée Notice numérique

Visuels produit 3D/360

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Packaging



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Coloris	Acier inoxydable
➤ Capacité huile	4 L
➤ Capacité aliments	1,3 kg
➤ Capacité frites	1,3 kg
➤ Cuve amovible	OUI
➤ Revêtement de la cuve	Acier inoxydable
➤ Zone froide	Oui
➤ Couvercle	Cuisson
➤ Fenêtre	OUI
➤ Filtre	Métallique
➤ Filtration de l'huile	Manuel
➤ Poignées	Oui
➤ Tableau de bord	Métal
➤ Minuteur	OUI
➤ Voyant lumineux	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 EAN UC : 3045386375820	2	4	4	16	C20 : 504 C40 : 1 104 HQ4 : 1 288

	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)