



FRITEUSE SEMI PRO OLEOCLEAN FR8040 INOX

FR804000

Oleoclean Inox&Design, une friteuse semi-pro pour des frites de professionnels, comme au restaurant. Unique, grâce à son système breveté de filtration automatique de l'huile, vous pouvez filtrer et conserver votre huile propre en vue d'une prochaine utilisation. L'élément chauffant est immergé dans la cuve, pour une chauffe plus rapide et une huile toujours propre (zone froide).

FILTRATION AUTOMATIQUE DE L'HUILE

Une huile toujours propre grâce au système breveté de filtration automatique de l'huile = Oil box.

L'huile est filtrée et peut être stockée dans une boîte hermétique en vue d'une prochaine utilisation. Idéal lorsque vous variez vos fritures.

Une filtration automatique, **en 1 seul geste**. Fini les corvées de transfert d'huile.

La boîte de stockage d'huile **passse au lave-vaisselle**. Elle possède un bec verseur pour des manipulations propres.

UN RESULTAT DE PROFESSIONNEL

Friteuse semi-professionnel avec :

La résistance immergée dans la cuve, ce qui permet à l'huile de **chauffer plus rapidement**.

Une "zone froide" se crée sous la résistance. C'est à cet endroit que viennent se déposer tous les résidus de cuisson (gratons), permettant de garder une **huile propre plus longtemps**.

Il y a plus d'huile dans la cuve (par rapport à une friteuse classique), permettant une **cuisson plus homogène**.

PRATIQUE

Minuteur digital = pour plus de praticité et de précision.

Hublot = pour surveiller le niveau de cuisson.

Compatible lave-vaisselle (hors élément chauffant).

Caractéristiques Techniques

Cuve	amovible
Capacité frites fraîche(kg)	1,2 kg
Revêtement de cuve	Email
Cordon amovible	non
Coloris	Inox brossé
Capacité huile (L)	3,5 L
Puissance (W)	2300 W
Thermostat réglable	<input checked="" type="checkbox"/>
Minuteur	Digital
Voyant lumineux	<input checked="" type="checkbox"/>
Filtration automatique de l'huile	<input checked="" type="checkbox"/>
Résistance immergée avec zone froide	<input checked="" type="checkbox"/>
Compatible lave-vaisselle	Entièrement (sauf éléments chauffants)
Filtration des odeurs	Filtre métallique permanent
Poignée rétractable	<input checked="" type="checkbox"/>
Poignées de transport	<input checked="" type="checkbox"/>
Hublot	<input checked="" type="checkbox"/>
Range cordon	<input checked="" type="checkbox"/>

GENCOD	COLISAGE	COLIS / COUCHE	COUCHES / PALETTE	UNITÉS / PALETTE
3045386366491	1	4	5	20
	Produit nu	Produit emballé	Colis standard	Dimensions palettes
DIMENSIONS (LxPxH en cm)	42,1*29,5*34	46.4x34.8x37.5	48.1x36.5x41.6	120x80x212.4
POIDS (kg)	4,9	7,5	7,5	162,12

Garantie : 1 an

Origine : Chine

ND : 8516792000

GRUPE SEB FRANCE - SAS au capital de 42 033 850 € - 112,Chemin du Moulin Carron - 69130 Ecully - 440 410 637 RCS LYON - N°Id TVA. FR 64 440 410 637

www.seb.fr • 09 74 50 10 21

Prix d'un appel non surtaxé

www.facebook.com/seb.France

