

Tefal®



Oleoclean

OLEO CLEAN PRO
Friteuse semi-professionnelle
FR804110

Filtre et conserve automatiquement l'huile propre pour une nouvelle utilisation.

Pratique, 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.

DESCRIPTION PRODUIT SITE @

Oleoclean, une technologie mondiale unique brevetée.

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 un seul geste. Sa capacité de 3,5 L vous permet de préparer jusqu'à 1,2 Kg d'aliments. Elle est dotée d'une cuve en inox amovible ainsi que d'un interrupteur marche/arrêt et d'un minuteur numérique. Son couvercle est pourvu d'un filtre métallique permanent et d'un hublot de contrôle. Facile à nettoyer : cuve, couvercle, panier de friture et bac à huile sont compatibles lave-vaisselle. Oleoclean Pro est une friteuse semi-professionnelle avec zone froide et résistance immergée.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

Seb Oleoclean Friteuse semi-professionnel 3,5 L 2300 W Jusqu'à 6 personnes Filtration automatique de l'huile Minuteur digital Hublot de contrôle Thermostat réglable Boite de stockage d'huile Inox FR804110

- **CAPACITE** : L'Oleoclean offre une capacité de 3,5L pour 1,2kg de frites. De quoi régaler jusqu'à 6 personnes.
- **SYSTEME FILTRATION** : Une huile toujours propre grâce au système breveté de filtration automatique de l'huile. 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.
- **PUISSANCE** : 2300 W pour une montée en température rapide et des résultats professionnels.
- **THERMOSTAT** : Minuteur digital.
- Réparabilité 15 ans, Garantie 2 ans
- **SECURITE** : Le couvercle est pourvu d'un hublot de contrôle pour une surveillance facile et d'un filtre métallique permanent.
- **PRATIQUE** : La boîte de stockage d'huile passe au lave-vaisselle. Elle possède un bec verseur pour des manipulations propres. Entièrement démontable et compatible lave-vaisselle.

BENEFICES DU PRODUIT



Ingénieux

Système breveté : il suffit de tourner la manette pour vidange et filtrer automatiquement l'huile.

Huile propre à chaque utilisation

Filtrée après chaque utilisation, l'huile dure plus longtemps.



Minuteur digital

Pour plus de praticités et de précision.

Nettoyage facile

Compatible lave-vaisselle hors éléments chauffant.



Résistance immergée

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.

Thermostat réglable

Pour frire de 150 °C à 190 °C.



Couvercle de cuisson avec hublot

Pour surveiller le niveau de cuisson.

Capacité XL

Capacité de 3,5 L pour 1,2 kg de nourriture - parfait pour toute la famille (4-6 personnes).



Produit réparable 15 ans au juste prix

Conçu pour être facilement réparé pendant 15 ans grâce à nos pièces détachées disponibles à un coût raisonnable rapidement au travers de notre réseau de 6200 réparateurs dans le monde.



PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



Photo(s) de recettes



Video(s)



Notice d'utilisation



Consignes de sécurité



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Capacité huile	3.5L
➤ Capacité aliments	1.2KG
➤ Revêtement de la cuve	Inox
➤ Zone froide	Oui
➤ Couvercle	Cuisson
➤ Fenêtre	Oui
➤ Filtre	Métallique
➤ Filtration de l'huile	Automatique
➤ Poignées	Oui
➤ Tableau de bord	Métal
➤ Voyant lumineux	Oui
➤ Coloris	Inox
➤ Capacité frites	1.2KG
➤ Cuve amovible	Oui
➤ Bouton Marche/Arrêt	Oui
➤ Minuteur	Oui
➤ Compatible lave-vaisselle - détails	Tout sauf l'élément chauffant
➤ Puissance	2100-2300 W
➤ Longueur du cordon électrique	0.93 m
➤ Pays d'origine	Chine
➤ Garantie	2 ans
➤ Disponibilité des pièces détachées	15 ans

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 7211419101**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3045387291013 EAN UC : 3045387291013	1	4	5	20	C20 : 390 C40 : 780 HQ4 : 940

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	421 x 294 x 345 (mm)	464 x 348 x 375	481 x 365 x 416	1 200 x 800 x 2 214
Poids	4.9 (KG)	7,5 (KG)	7,5 (KG)	171 (KG)

RELATIONS**CMMF : 7211419101**

Switch (replace)	
Switch (is replaced by)	
Cross-sell	
Accessories	
Linked to finished products	