

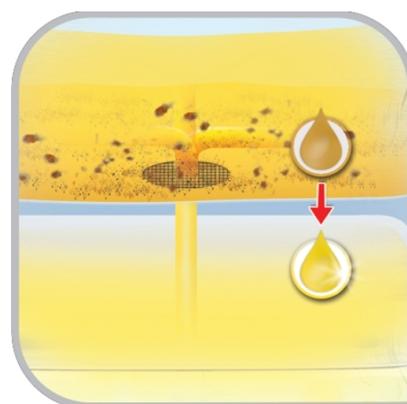


Oleoclean

OLEOCLEAN PRO TIMER
FR804000

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

Unique, grâce à son système breveté de filtration automatique de l'huile.
Système breveté : il suffit de tourner la manette pour vidange et filtrer automatiquement l'huile.



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.

BENEFICES DU PRODUIT

Huile propre à chaque utilisation

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



Minuteur digital

Pour plus de praticité 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.

Produit réparable pendant 10 ans

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



Communication

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

Video : 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

Photos produit in situ



Photo(s) de recettes



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Coloris	Inox brossé
➤ Capacité huile	3,5 L
➤ Capacité aliments	1,2 kg
➤ Capacité frites	1,2 kg
➤ Cuve amovible	OUI
➤ Revêtement de la cuve	Acier inoxydable
➤ Zone froide	Oui
➤ Couvercle	Cuisson
➤ Fenêtre	OUI
➤ Filtre	Métallique
➤ Filtration de l'huile	Automatique
➤ Poignées	Oui
➤ Tableau de bord	Métal
➤ Bouton Marche/Arrêt	OUI
➤ Minuteur	OUI
➤ Voyant lumineux	Oui
➤ Compatible lave-vaisselle - détails	Bol, couvercle, panier à frire et huile
➤ Pays d'origine	Chine
➤ Garantie	2 ans
➤ Disponibilité des pièces détachées	10 ans

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 7211001578**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3045386366491 EAN UC :	1	4	5	20	C20 : 390 C40 : 800 HQ4 : 940

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	421 x 295 x 340 (MM)	464 x 348 x 375 (MM)	481 x 365 x 416 (MM)	1 200 x 800 x 2 124 (MM)
Poids	4.9 (KG)	7,5 (KG)	7,5 (KG)	162,12 (KG)