



Friteuse à Induction Haute Performance 8L

ASTRO
Ref IFRY8

- Plus économique qu'une friteuse standard
- Contrôle précis de la T° 60 à 190°C
- Écran tactile facilitant l'utilisation de la friteuse

Expédié sous 24h
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



358.00 € HT

INFORMATIONS PRODUIT

Friteuse à Induction Haute Performance 8L

Ref: IFRY8

ASTRO



La friteuse professionnelle à induction convient aux restaurants et à la restauration rapide (fast-food, food trucks...). Conçue pour un usage dans le domaine de la gastronomie, cette friteuse vous offre un très bon rapport qualité prix allié à de nombreux avantages : débit horaire élevé, simplicité d'utilisation, économie d'énergie, nettoyage facilité, stabilité de la température...

FRITEUSE A INDUCTION



La **friteuse professionnelle à induction IFRY8** est dotée d'une puissance de **3500 Watts** avec une faible consommation d'énergie. La nouvelle technologie à induction garantit une chauffe rapide de l'huile et une **cuisson homogène** grâce à une puissante **répartition de la chaleur** dans l'ensemble de la cuve. Cette **friteuse à poser** dispose d'une **capacité de 8L maximum**.

La friteuse à induction présente de **nombreux avantages** en comparaison avec les friteuses traditionnelles. Elle offre un maintien constant de la **température** et une **remontée plus rapide en température** après immersion des aliments.

FRITEUSE PROFESSIONNELLE PRÉCISE ET PERFORMANTE



La friteuse professionnelle électrique convient aux restaurants et à la restauration rapide (fast-food, food trucks...).

Conçue pour un usage dans le domaine de la gastronomie, cette friteuse vous offre un très bon rapport qualité prix allié à de nombreux avantages : débit horaire élevé, simplicité d'utilisation, nettoyage facilité, stabilité de la température...

La **friteuse professionnelle IFRY8** dispose d'un **panneau de contrôle digital** facile d'utilisation avec des touches tactiles. Vous pouvez **programmez la température de chauffe** entre 60 à 190°C ainsi que la durée de cuisson avec sa **minuterie digitale jusqu'à 120 minutes**.

Pour votre sécurité, la friteuse dispose d'une **protection électrique de surchauffe**. Vous avez oublié d'éteindre votre friteuse ? Pas d'inquiétude, **celle-ci s'éteint automatiquement après 2h sans utilisation**.



SECURITÉ ET ERGONOMIE

La friteuse dispose d'un **robinet de vidange** qui permet une évacuation rapide et facile de l'huile usagée.

Fin le nettoyage des résistances ! En effet, l'inducteur est placé à l'intérieur de la friteuse ce qui facilite grandement son nettoyage.

Conseils pratiques :

Pour une cuisson parfaite de vos frites surgelées :

Faites chauffer l'huile et déposez la quantité de frites souhaitée en veillant à **ne pas trop remplir le panier**. Déposez lentement le panier pour éviter les débordements. **Laissez les frites cuire environ 2 minutes** puis sortez-le panier et secouez-le pour détacher les frites collées. **Replongez environ 2 minutes** (à adapter selon la taille des frites).

Avec un **temps total de cuisson de 4 minutes**, vous obtenez de délicieuses frites croustillantes !

Vous préférez l'électrique à l'induction ? Vous avez besoin d'acheter plusieurs friteuses professionnelles ? Profitez de notre [pack promotionnel de friteuses électriques](#).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	8 litres
Débit	12 kg/h
Dimensions (mm)	L 288 x P 478 x H 410
Dimensions panier (mm)	L 190 x P 230 x H 135
Carrosserie	Acier inoxydable
Robinet de vidange	Oui
Température	60 - 190 °C
Réglage des températures	11 niveaux
Commandes	Digital (touches tactiles)
Zone froide	Non
Puissance	3.5 kW
Alimentation	Monophasé 220-240 V - 50/60 Hz Hz
Poids	12 kg
Dotation	Panier - couvercle