



Zéro huile. Croustillant à souhait !

La nouvelle génération de friteuses
AIR FRYER professionnelles

Caractéristiques et avantages clés :

Une puissance professionnelle, un prix abordable.

Enfin, une friteuse à air chaud performante conçue pour les cuisines très actives, sans le prix élevé de la consommation d'huile et maintenance.

Sans huile = des profits plus sains.

Servez des aliments plus sains, réduisez vos coûts d'huile à zéro. Aucun problème de santé et de sécurité lié à la manipulation d'huile chaude.

Simple et intuitive.

Écran tactile 7 pouces (18cm) avec icônes : rapide à prendre en main, facile à utiliser.

Nettoyage rapide, conception durable

Cavité GN 2/3 amovible pour un nettoyage en profondeur rapide.

Fonctionnement sans ventilation

Aucun système d'extraction nécessaire. L'humidité provenant des aliments congelés est capturée dans un bac facile à vider à la fin de la journée, pour une cuisson toujours délicieuse.

Compact et empilable

Parfait pour les cuisines manquant d'espace. Dimensions L x P x H 476 x 560 x 610 mm et poids 55 kilos.

Un air plus pur, une équipe plus heureuse

Le convertisseur catalytique élimine les graisses en suspension dans l'air.

Plug & Play

Prise standard de 3 kW - aucune installation fastidieuse.



Temps de cuisson rapides et constants (en minutes)

- Frites 500 g :** 4 min 30 s | **800 g :** 8 min 30 s (secouer à mi-cuisson)
- Goujons de poulet 400 g :** 4 min 30 s
- Nuggets (12 pièces) :** 5 min 30 s
- Bâtonnets de poisson (16 pièces) :** 5 min 30 s

La solution facile pour agrandir votre menu snacking !

Tél : **+33 603824476**

Courriel : marianne@middlebyeurope.com

Faites-nous part
de votre intérêt

