

Az adatok aktuálisak: 04-04-2025 13:16

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-13-l-3000-w-csap-hideg-zona-p-349.html>



Fritőz - 13 l - 3000 W - csap - hideg zóna

Ár brutto	120 852.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	95 159.06 Ft
----------	---------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	FT-20
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCPSF 13ETH
----------------	--------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

Termékleírás

Fritőz - 13 l - 3000 W - csap - hideg zóna



Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Pojedyncza**
Moc [W]: **3000**
Kosz do smażenia [mm]: **250 x 250 x 120**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Przewód zasilający [m]: **1,7**
Wymiary zbiornika [cm]: **33 x 30 x 20**
Pojemność całkowita [l]: **13**
Zakres temperatur [°C]: **60-200**
Minutnik: **Nie**
Kranik spustowy: **Tak**
Z szafką: **Nie**
Ochrona termiczna: **Tak**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **36 x 54 x 36**
Waga [kg]: **9**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **58 x 40 x 40.5**
Waga wysyłki [kg]: **10**
Feszültség [V]: **230**

Változat: **Egykosaras**
Teljesítmény [W]: **3000**
Sütőkosár [mm]: **250 x 250 x 120**
Anyaga: **rozsdamentes acél**
Tápkábel [m]: **1.7**
Tartály méretei [cm]: **33 x 30 x 20**
Teljes kapacitás [l]: **13**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **60-200**
Időzítő: **Nem**
Lefolyócsap: **Igen**
Szekrényrel: **nem**
Hővédelem: **Igen**
Méretek (HxSzxM) [cm]: **36 x 54 x 36**
Súly [kg]: **9**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **58 x 40 x 40,5**
Szállítási súly [kg]: **10**

Csomag tartalma:

- olajsütő
- Fogantyús kosár
- Fedő

Miben más ez a fritőz?

- Teljesítmény - 13 literes kapacitás és 3000 W teljesítmény ideális nagy mennyiségű étel sütéséhez
- Sokoldalúság - a 60-200 °C hőmérséklet-tartomány ideális különféle ételekhez, például halhoz és chipshez
- Praktikus - a hideg zóna megvédi a maradékot az égéstől, meghosszabbítja az olaj élettartamát és nem rontja az ételek ízét
- Tartósság - a rozsdamentes acél használatának és a szilárd szerkezetnek köszönhetően
- Higiénia - a leeresztő csap kényelmes és gyakori olajcserét tesz lehetővé

Fritőz - 13 l - 3000 W - csap - hideg zóna

A Royal Catering olajsütő egy praktikus konyhai berendezés a HoReCa iparban, amely lehetővé teszi az ételek széles választékának elkészítését. Az RCPSF 13ETH modellnek köszönhetően sült krumplit, csirkét, mozzarella rudakat, hagymakarikákat, halat és még fánkot is süthet. A készülék optimális úrtartalma 13 l.

RCPSF 13ETH gasztronómiai olajsütő - jellemzők

A hatásfok a nagy, 3000 W-os teljesítménynek köszönhető, amely nagyon gyorsá teszi az ételek és köretek elkészítését. A termosztátnak köszönhetően (60-200°C) minden termékhez beállíthatja a tökéletes hőmérsékletet. Az ergonómikus kialakítás befolyásolja a használat kényelmét. A hideg zóna megakadályozza a maradék megégését, ami meghosszabbítja az olaj élettartamát és nem rontja el az ételek ízét. A leeresztő csap pedig lehetővé teszi a sütőolaj egyszerű leeresztését szűréshez vagy cseréhez. Az olajsütő szilárd és tartós rozsdamentes acélból készült.

Hatékony berendezést keres étterembe, bárba vagy élelmiszer-szállító teherautóba? A Royal Catering olajsütő számos sült étel és köret elkészítésében segít. Rendelje meg az RCPSF 13ETH modellt házhoz szállítással!



