

Az adatok aktuálisak: 14-03-2025 06:23

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-2-x-10-liter-es-eco-p-344.html>

Fritőz - 2 x 10 literes - ECO



Ár brutto	127 332.00 Ft
Ár nettó	100 261.42 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	FT-15
A gyártó kódja	RCEF-10DY-ECO
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Fritőz - 2 x 10 literes - ECO



Feszültség [V]: 230
Kivitel: Dupla
Anyaga: rozsdamentes acél
Teljesítmény [W]: 2 x 3200
Sütőkosár [mm]: 210 x 185 x 110
Öntési kapacitás [l]: 2 x 5,5
Tápkábel [m]: 1,25
Tartály méretei [cm]: 30 x 24 x 15
Teljes kapacitás [l]: 2x10
Hőmérséklet-tartomány [°C]: 60-200
Időzítő: Nem
Lefolyócsap: Nem
Szekrényel: nem
Hővédelem: Igen
Kosárkapacitás [kg]: 4
Méretek (HxSzxM) [cm]: 43,5 x 56,5 x 28
Súly [kg]: 8,55
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: 62 x 51 x 34
Szállítási súly [kg]: 10.3

Csomag tartalma:

- Fritőz RCEF-10DY-ECO
- Kosarak fogantyúval - 2 db.
- Fedők - 2 szt.
- Irányítópanel termosztáttal - 2 szt.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Wielka pojemność 2 x 10 l - duże ilości jedzenia mogą być smażone na raz
- Dwa wydajne, niezależne elementy grzewcze o mocy 3200 W każdy
- Łatwa obsługa i czyszczenie
- Stal nierdzewna - chroni przed korozją
- Termostat automatyczny - utrzymuje temperaturę i oszczędza energię

MITÓL KÜLÖNBÖZŐ A SÜTŐNK?

Nagy, 2 x 10 literes kapacitás - egyszerre nagy mennyiségű étel süthető

Két hatékony, független fűtőelem, egyenként 3200 W teljesítménnyel

Könnyű kezelés és tisztítás

Rozsdamentes acél - véd a korrózió ellen

Automatikus termosztát - fenntartja a hőmérsékletet és energiát takarít meg

Fritőz 2 x 10 literes Royal Catering

A Royal Catering RCEF-10DY-ECO olajsütője egy olyan eszköz, amellyel sokféle snacket készíthet, például ropogós krumplit, zöldséget vagy tavaszi tekercset. A bemutatott termék nagyon jól fog működni gyorséttermi bárokban és kis vendéglátóhelyeken. Azonban nagy éttermekben is használható lesz. Jelentős megbízhatóság és a kivitelezés szilárdsága jellemzi.

Fritőz RCEF-10DY-ECO - leírás

A készülék gyártása során felhasznált kiváló minőségű rozsdamentes acél ellenállóvá teszi a mechanikai sérülésekkel szemben. Ezenkívül a sima felületnek köszönhetően könnyen tisztítható. Két hatékony, egyenként 3200 W-os fűtőtest teszi lehetővé az ételek egyidejű, független sütését két kamrában, különböző hőmérsékleteken.

. A dupla tartálynak (2 x 10 liter) köszönhetően a gép nagy mennyiségű termék elkészítését biztosítja. Az edény sarkait speciálisan lekerekítették, hogy a zsír ne maradjon a zugokban és résekben. A bemutatott termék integrált automatizálást használ, amely lehetővé teszi bármilyen hőmérséklet egyszerű beállítását.

Speciális LED-ek jelzik a kiválasztott hőmérséklet elérését, és lehetővé teszik az olaj sütési készenlétének meghatározását.

Két masszív, 21 x 18,5 x 11 cm méretű sütőkosár gondoskodik arról, hogy nagy mennyiségű ételt gyorsan el lehessen készíteni. Finom hálószerkezetük megakadályozza, hogy a kis krumpli a készülék aljára essen. A kosarak a ház speciális elemeire helyezhetők úgy, hogy a kész termék szinte teljesen lecsepegjen a zsírról.

Az ECO sorozat olajsütői ár-teljesítmény arányukkal lenyűgöznek. Nagyon gazdaságosak az energiafogyasztás és az üzemeltetési költségek szempontjából. A Royal Catering vendéglátóipari berendezéseit a sokéves működés lehetősége jellemzi.



