

Az adatok aktuálisak: 04-04-2025 11:37

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-2-x-13-literes-termoszt-ego-p-343.html>



Fritőz - 2 x 13 literes - termosztát E.G.O.

Ár bruttó	200 772.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	158 088.19 Ft
----------	----------------------

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

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

Katalógusszám	FT-14
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCEF 13D-EGO
----------------	---------------------

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

Termékleírás

Fritőz - 2 x 13 literes - termosztát E.G.O.



Feszültség [V]: **230**

Kivitel: **Dupla**

Anyaga: **rozsdamentes acél**

Teljesítmény [W]: **2 x 3250**

Sütőkosár [mm]: **240 x 190 x 140**

Öntési kapacitás [l]: **2 x 8**

Tápkábel [m]: **1.7**

Tartály méretei [cm]: **30 x 24 x 19**

Teljes kapacitás [l]: **2 x 13**

Hőmérséklet-tartomány [°C]: **60-190**

Időzítő: **Nem**

Lefolyócsap: **Igen**

Szekrényvel: **nem**

Hővédelem: **Igen**

Kosárkapacitás [kg]: **6**

Méreték (HxSzxM) [cm]: **47 x 60 x 38**

Súly [kg]: **14,5**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **62 x 55 x 46**
Szállítási súly [kg]: **16.4**

Csomag tartalma:

- olajsütő
- Fogantyús kosár - 2 db.
- Fedő - 2 db.
- Alsó rács - 2 db.
- Kivehető tartály - 2 db.

Miben más ez a fritőz?

- Nagy 2 x 13 literes kapacitás és 2 x 3250 W teljesítmény - ideális professzionális használatra
- Különbőféle ételekhez kiváló - sült krumpli, sült csirke, garnélarák és mozzarella rudak - a hőmérséklet 50 és 190 °C között állítható tartályonként
- 2 kosár - lehetőség kétféle termék egyidejű elkészítésére
- Hideg zóna - védelem az égő étel ellen
- Rozsdamentes acél - kiváló anyag a gasztronómiában

Fritőz termosztáttal E.G.O.

A Royal Catering olajsütő professzionális használatra tervezett készülék éttermekben, gyorséttermekben, food truckokban, üzletekben, bárokban és snack bárokban. Az RCEF 13D-EGO modell kiválóan alkalmas különféle ételek és köretek - sült krumpli, csirke, mozzarella rudak, hagymakarikák, hal, fánk, faworki és még sok más - zsírban és olajban történő gyors sütéséhez. A berendezés hatékony és könnyen használható.

Elektromos olajsütő a Royal Cateringtől - leírás

Jelentős úrtartalom érhető el a két különálló 13 literes tartálynak köszönhetően, amelyek mindegyike 8 literes olajtöltő kapacitással rendelkezik, ami lehetővé teszi a nagy adagok gyors sütését. Ehhez hozzájárul a 2 x 3250 W-os teljesítmény is. Az edények külön fűtése (2db tápkábel dugóval) lehetővé teszi, hogy egyidejűleg különböző ételeket készíthessünk, a funkcionális hidegzóna pedig védi őket az égéstől és gondoskodik a egyedi íz.

Az 50 és 190°C közötti **széles hőmérsékleti tartomány** garantálja a fűtési teljesítmény szabad beállítását és egy adott ételtípushoz való igazítását, ami egy kényelmes gomb segítségével történik. Ennek köszönhetően nem csak a termékeket melegíti, hanem akár mélyhűtött ételeket is megsüt! A hőmérsékletet egy automata termosztát tartja fenn, amelyet emellett nagy energiahatékonyság is jellemez. A visszajelző lámpák jelzik a felmelegedést és a kiválasztott érték elérését, így tudni fogja, ha az olaj forró.

Az olajsütő használatának biztonsága annak az eredménye, hogy fel van szerelve egy speciális gombbal, amely minden alkalommal kikapcsolja a készüléket, amikor a fűtőelemet hátradöntjük.

A **hőbiztosíték** hasonló funkciót lát el, megszakítva a berendezés működését annak túlmelegedése vagy az olaj túlzott felmelegedése esetén. Mindegyik kosár kényelmes fogantyúja véd a kéz égési sérülései ellen, a csúszásmentes lábak pedig megakadályozzák a mozgást.

A Royal Catering márka által kínált elektromos olajsütő számos különféle étel - chips, hal, hagymakarikák, csirke, de még dió vagy fánk - gyors és hatékony sütését teszi lehetővé. A termék rendkívül praktikus és funkcionális. Masszív rozsdamentes acél házzal rendelkezik. A sima felületnek és a csapoknak köszönhetően az egész könnyen tisztítható. Az RCEF 13D-EGO modell sikeresen megtalálja magát minden étteremben, bárban és food truckban.



