

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

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-2x8-literes-2-x-3200-w-p-341.html>

Fritőz - 2x8 literes - 2 x 3200 W



Ár brutto	135 972.00 Ft
Ár nettó	107 064.57 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	FT-12
A gyártó kódja	RCEF 08DB
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Fritőz - 2 x 8 literes - 2 x 3200 W



Feszültség [V]: **230**
Kivitel: **Dupla**
Anyaga: **rozsdamentes acél**
Teljesítmény [W]: **2 x 3200**
Sütőkosár [mm]: **210 x 170 x 120**
Öntési kapacitás [l]: **2 x 4**
Tápkábel [m]: **1.3**
Tartály méretei [cm]: **19 x 28 x 17,5**
Teljes kapacitás [l]: **2 x 8**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **50 - 200**
Időzítő: **Nem**
Lefolyócsap: **Nem**
Szekrényel: **nem**
Hővédelem: **Igen**
Kosárkapacitás [kg]: **1,5**
Méretek (HxSzxM) [cm]: **65 x 45 x 30**
Súly [kg]: **6,25 S**

zállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **53 x 50 x 36**
Szállítási súly [kg]: **10,5**

Csomag tartalma:

- Fritőz
- Kosár fogantyúval - 2 db.
- Fedő - 2 db.

Miben más ez a fritőz?

- 2 x 8 literes kapacitás - egyszerre nagy mennyiségű ételt süthet meg
- Lehetőség a megfelelő hőmérséklet kiválasztására az edényhez - 50 és 200 ° C között
- Aroma és íz - csökkenti az égésveszélyt a hideg zónáknak köszönhetően
- Megbízhatóság és korrózió elleni védelem - rozsdamentes acél
- Higiénia és kényelem - a kosár és a fedél biztonságos mosogatása mosogatógépben

KAPACITÁS

A professzionális kialakítás és a nagy kapacitás miatt az ételsütő kiválóan alkalmas éttermekbe, gyorséttermekbe, büfékbe, élelmiszer-teherautókba, üzletkebe, szupermarketekbe és más hasonló helyekre. Ennek köszönhetően süthet húst, halat, zöldségeket, valamint adalékanyagokat - krumplit, gombát, hagymakarikát, sajtrudakat, földimogyorót. A többi a találékonyaságon múlik!

HATÉKONYSÁG

A 2 db, egyenként 3200 W-os fűtőelem nagy teljesítménye révén a sütő rendkívül rövid idő alatt magas sütési teljesítményt ér el, és gyorsan elkészítheti a nagyon nagy adagokat is. Az alkalmazott oldat lehetővé teszi különböző összetevők egyidejű süntését. A készülék 2 db tápcsatlakozóval van felszerelve.

BIZTONSÁG

A Royal Catering berendezések üzemeltetése során a biztonságot a beépített speciális gomb biztosítja. Használata hatására a fűtőelem elhajlik, és a sütő azonnal leáll. A készülék biztosítókkal is fel van szerelve. Ha túlmelegszik, az RCEF 08DB automatikusan leáll.

KÖNNYŰ TISZTÍTÁS

A kosarak nem melegedő fogantyúkkal vannak felszerelve az égési sérülések elleni védelem érdekében. A kis hálók távol tartják a törmeléket az olaj eltávolításakor. A kosarak a horgoknak köszönhetően felakaszthatók az olajsütőre, ami lehetővé teszi, hogy a kész ételről lecsepegjen a zsír és kissé lehűljön. A fedők védik a tartalmat a szennyeződéstől. A kosár és a fedél is biztonságosan eltávolítható, majd mosogatógépben elmosható.

INTUITÍV

Az 50-200 °C hőmérséklet-tartomány lehetővé teszi mind a friss, mind a mélyhűtött termékek süntését. Könnyedén beállíthatja a kiválasztott értéket minden egyes tartályhoz külön-külön, a kényelmes gombok segítségével. Az automatikus termosztát fenntartja a hőmérsékletet és energiát takarít meg. A kezelőpanelen jól látható jelzőfények tájékoztatnak a felmelegedésről és a kiválasztott hőmérséklet eléréséről.

FRISSESSÉG

A 2 x 8 literes kamrában 2 x 4 liter olaj fér el, ami elegendő a legjobb eredmény eléréséhez az ételkészítés során. A tartályok alján található 2 hideg zóna védi a termékeket az égéstől, ami jobb ízt és aromájút eredményez.

ROZSDAMENTES ACÉL

A rozsdamentes acél, amelyből a Royal Catering elektromos olajsütő készül, korrózióálló anyag, mechanikailag tartós, sima, több évtizedes használat után is megőrzi fényét. A biológiailag semleges anyag nagyon alkalmas élelmiszerekkel való érintkezésre; nem befolyásolja az egészséget.

STABILITÁS

A készülék stabilitását gumi lábak biztosítják. Ezek segítségével állíthatja be a gépet a kívánt pozícióba. Ezenkívül

megakadályozzák a felület elcsúszását, és nem karcolják meg.



