

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

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-8-literes-3200-w-p-339.html>



Fritóz- 8 literes - 3200 W

Ár brutto	61 776.00 Ft
Ár nettó	48 642.52 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	FT-10
A gyártó kódja	RCEF 08EB
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Fritóz - 8 literes - 3200 W



Feszültség [V]: 230
Változat: Egyetlen
Anyaga: rozsdamentes acél
Teljesítmény [W]: 3200
Sütőkosár [mm]: 210 x 170 x 120
Öntési kapacitás [l]: 4
Tápkábel [m]: 1.3
Tartály méretei [cm]: 19 x 28 x 17,5
Teljes kapacitás [l]: 8
Hőmérséklet-tartomány [°C]: 50 - 200
Időzítő: Nem
Lefolyócsap: Nem
Szekrényvel: nem
Hővédelem: Igen
Kosárkapacitás [kg]: 1
Méretek (HxSzxM) [cm]: 41 x 22,5 x 30

Súly [kg]: 5
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: 51 x 31 x 39
Szállítási súly [kg]: 7,28

Csomagtartalma:

- Fritőz
- Kosár fogantyúval
- Fedő

Miben más ez a fritőz?

- 8 literes kapacitás - egyszerre nagy mennyiségű ételt süthet
- Lehetőség a megfelelő hőmérséklet kiválasztására az edényhez - 50 és 200 ° C között
- Aroma és íz - csökkentett égési veszély a hideg zónának 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, üzletekbe, 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 3200 W-os fűtőelem nagy teljesítménye révén az olajsütő rendkívül rövid idő alatt magas sütési teljesítményt ér el (függetlenül az adag méretétől).

VÉDELEM

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 08EB automatikusan kikapcsol.

KÖNNYŰ TISZTÍTÁS

A kosár nem melegedő fogantyúval van felszerelve, amely megvédi az égési sérüléseket. A kis hálók távol tartják a törmeléket az olaj eltávolításakor. A kosár az olajsütőre akasztható a kampónak köszönhetően, amely lehetővé teszi, hogy a kész ételről lecsepegjen a zsír és kissé lehűljön. A fedél megvédi 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 sütését. Könnyedén beállíthatja a kiválasztott értéket a kényelmes gomb segítségével. Az automatikus termosztát fenntartja a hőmérsékletet és energiát takarít meg. A kezelőpanelen jól látható jelzőfények tájékoztatnak a felmelegedésről és a kiválasztott hőmérséklet eléréséről.

FRISS

A 8 literes kamrába 4 liter olaj fér, ami elegendő a legjobb főzési eredmény eléréséhez. A tartály alján található hideg zóna megvédi 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 ételkészítéssel való érintkezésre; nincs hatással az egészségre.

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.



