

Az adatok aktuálisak: 04-04-2025 12:28

Termék link: <https://www.cncworld.hu/professzionlis-frytz-szekrnnyel-2x6000w-p-342.html>



Professzionális frytóz szekrénnel 2x6000W

Ár brutto	447 012.00 Ft
Ár nettó	351 977.95 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	FT-13
A gyártó kódja	RCKF 16DSH
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Professzionális Royal Catering olajsütő szekrényes



Feszültség [V]: **400**

Kivitel: **Dupla**

Anyaga: **rozsdamentes acél**

Teljesítmény [W]: **2 x 6000**

Sütőkosár [mm]: **250 x 230 x 120**

Öntési kapacitás [l]: **2 x 10**

Tápkábel [m]: **1,5**

Tartály méretei [cm]: **33 x 25,5 x 20**

Szekrény kapacitása [l]: **144**

Szekrény méretei [cm]: **52 x 39,5 x 70**

Teljes kapacitás [l]: **16**

Hőmérséklet-tartomány [°C]: **60 - 200**

Időzítő: **Nem**

Lefolyócsap: **Igen**

Szekrényrel: **Igen**

Hővédelem: **Igen**

Kosárkapacitás [kg]: **12**

Méreték (HxSzxM) [cm]: **68 x 53 x 95**
Súly [kg]: **31,74**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **74 x 60 x 99**
Szállítási súly [kg]: **38,52**

csomag tartalma

- Fritőz szekrényes
- kosarak
- fogantyúk
- fedők
- Dugó nem tartozék

Miben más ez a fritőz?

- Dupla teljesítmény - 2 x 6000 W
- Különböző ételek egyidejű elkészítése - 2 kamra
- Robusztus és könnyen tisztítható - rozsdamentes acél
- Nagy űrtartalom - 2 x 16l
- Pontos hőmérséklet fenntartás - termosztát

KAPACITÁS

A 2 x 16 literes kapacitás lehetővé teszi, hogy egyszerre nagy mennyiségű különféle ételt készítsen, ami időmegtakarítást jelent. A készlet 2 db kosarat (25 x 23 x 12 cm) tartalmaz, hűvös fogantyúval, amely véd az égési sérülésektől.

KÖNNYŰ TISZTÍTÁS

A készülék kialakításának köszönhetően könnyen tisztítható. A fűtőelemek és a kosarak kivehetők, így könnyen moshatók. Az RCKF 16DSH sima felülettel rendelkezik, minimális porozitással a könnyű tisztítás érdekében. A zsír eltávolítását leeresztő csapok biztosítják.

HATÉKONYSÁG

Két "hideg zóna" védi az ételt az égéstől, emellett jobb íz és aroma jellemzi. A leírt megoldással felszerelt berendezést jobb hatásfok jellemzi.

KIEGÉSZÍTŐK

Az alján elhelyezett szekrény (144 l űrtartalmú) bőven biztosít helyet a szükséges felszerelések számára. A szükséges tartozékok mindig kéznél vannak. Négy láb stabilizálja a készüléket.

TERMOSZTÁT

A 6000 W teljesítményű különálló fűtőelemek gyorsan felmelegítik a zsírt maximum 200 °C-os hőmérsékletre (a jelzőfény jelzi, ha az optimális értéket elértük). Az automatikus termosztátok karbantartják és energiát takarítanak meg. Két tápkábel lehetővé teszi a független működést - egy vagy mindkét kamrával. A 400V-os feszültség állandósítja a leadott teljesítményt és magasabb együttthatójú, lehetővé teszi a párhuzamos működést. A készülék jobb teljesítményt nyújt.

TARTÓSSÁG

A rozsdamentes acél, amelyből a Royal Catering olajsütő készül, korrózióálló anyag, mechanikailag tartós, több évtizedes használat után is megőrzi fényét. Biológiai semlegessége miatt az anyag nagyon alkalmas élelmiszerrel való érintkezésre; nem befolyásolja az egészséget. Fedők is készülnek belőle, megakadályozva a zsír fröccsenését és a sült termékek esetleges

szennyeződését.

BIZTONSÁG

A működés biztonságát egy speciális gomb biztosítja. A fűtőelem hátradöntésekor az elektromos sütő automatikusan kikapcsol, megelőzve a baleseteket. A nem melegítő fogantyúk lehetővé teszik a kosarak biztonságos megfogását (csökkentve az égési sérülések kockázatát), és modern megjelenést kölcsönöznek a konyhán



