

Dane aktualne na dzień: 11-05-2024 11:05

Link do produktu: <https://www.hurtowniaprzemyslowa.pl/frytownica-elektryczna-nastawna-z-kranem-spustowym-400-v-6000-w-16-l-p-22625.html>

Frytownica elektryczna nastawna z kranem spustowym 400 V 6000 W 16 l

Cena brutto	835,00 PLN
Cena netto	678,86 PLN
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
ID produktu	1023340
Kod producenta	10011172
Kod EAN	4250928698216
Producent	Royal Catering

Opis produktu

Kod producenta: **10011172**

Frytownica marki Royal Catering to sprzęt gastronomiczny do szybkiego i łatwego smażenia w głębokim tłuszczu. Sprawdza się w restauracji, lokalach fast food, w barach z przekąskami, food truckach, sklepach czy w supermarketach. Pozwala przyrządzić np. skrzydełka z kurczaka czy chrupiące frytki. Nadaje się do regularnej eksploatacji w gastronomii. Temperatura jest regulowana za pomocą pokrętki w zakresie **60-200°C**. Automatyczny termostat utrzymuje ją i oszczędza energię. Kontrolki na panelu sterowniczym informują o nagrzewaniu oraz osiągnięciu wybranej temperatury. Duża moc 6000 W sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie (niezależnie od wielkości porcji). Komora o pojemności **16 l mieści od 8 do 12 l oleju**. Zimna strefa, umieszczona na dnie zbiornika, chroni produkty przed przypaleniem, co przekłada się na ich lepszy smak i aromat. Kranik spustowy pozwala łatwo usunąć tłuszcz. Dla bezpieczeństwa urządzenie wyposażono w przycisk, który powoduje odchylenie elementu grzewczego oraz zakończenie działania. Wbudowany bezpiecznik automatycznie wyłącza frytownicę. Stal nierdzewna, z której wykonano frytownicę, to materiał odporny na korozję, wytrzymały mechanicznie, gładki, zachowujący połysk nawet po dekadach użytkowania oraz neutralny biologicznie. Kosz posiada nienagrzewającą się rączkę. Można go zawiesić na uchwycie we frytownicy co pozwala mu ocieknąć. Pokrywa zabezpiecza zawartość przed zabrudzeniami. Stabilność urządzenia zapewniają gumowe nóżki.

Cechy produktu:

- Jednorazowe smażenie znacznej ilości jedzenia.
- Regulacja temperatury od 60 do 200°C.
- Zmniejszone ryzyko przypalenia dzięki zimnej strefie.
- Kranik spustowy do wygodnego usuwania tłuszczu.
- Automatyczny termostat.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **10011172**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **RCEF-16EHB**
- Napięcie [V] - **400**
- Moc [W] - **6000**
- Kosz do smażenia [mm] - **250 x 230 x 120**
- Moc maksymalna [W] - **6000**
- Wymiary zbiornika [cm] - **33 x 26 x 20**
- Minutnik - **Nie**
- Kranik spustowy - **Tak**
- Z szafką - **Nie**
- Ochrona termiczna - **Tak**

-
- - Pojemność wlewcza [l] - **12 l**
 - - Pojemność całkowita [l] - **16 l**
 - - Wymiary (DxSxW) - **69 x 35 x 38.5 cm**
 - - Waga - **11.28 kg**
 - - Wymiary wysyłki (DxSxW) - **59.5 x 42 x 44 cm**
 - - Waga wysyłki - **12.95 kg**

W zestawie:

- - Frytownica
- - Kosz z rączką
- - Pokrywka
- - Instrukcja obsługi