

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:31

Link do produktu: <https://cncworld.pl/frytownica-10-litrow-3200-w-timer-p-388.html>



Frytownica - 10 litrów - 3200 W - timer

Cena brutto	489,00 zł
-------------	------------------

Cena netto	397,56 zł
------------	------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	FT-19
------------------	--------------

Kod producenta	RCEF-10EB
----------------	------------------

Opis produktu

Frytownica - 10 litrów - 3200 W - timer



Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Pojedyncza**
Moc [W]: **3200**
Kosz do smażenia [mm]: **220 x 200 x 100**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Pojemność wlewcza [l]: **5**
Wymiary zbiornika [cm]: **24 x 29,8 x 15**
Minutnik - zakres czasu: **0-60**
Pojemność całkowita [l]: **10**
Zakres temperatur [°C]: **50-200**
Minutnik: **Tak**
Kranik spustowy: **Nie**
Z szafką: **Nie**
Ochrona termiczna: **Tak**
Pojemność kosza [kg]: **2**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **35 x 29 x 30**
Waga [kg]: **5.9**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **50 x 36 x 35**

Waga wysyłki [kg]: **6.7**

Zakres dostawy:

- Frytownicę
- Kosz z rączką
- Pojemnik na olej
- Pokrywkę
- Instrukcję obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Pojemność 10 l - jednorazowe smażenie znacznej ilości jedzenia
- Możliwość dobrania odpowiedniej dla potrawy temperatury - zakres od 50 do 200°C
- Aromat i smak - zmniejszone ryzyko przypalenia dzięki zimnej strefie
- Solidność oraz ochrona przed korozją - stal nierdzewna
- Higiena i wygoda - bezpieczne mycie w zmywarce kosza, pokrywki oraz pojemnika na olej

NOWOCZESNY DESIGN

Profesjonalny design i duża pojemność sprawiają, że frytownica gastronomiczna świetnie nadaje się do restauracji, lokali fast food, barów z przekąskami, food trucków, sklepów, supermarketów oraz innych tego rodzaju miejsc. Dzięki niej usmażysz mięso, ryby, warzywa, a także dodatki - frytki, grzyby, cebulowe krążki, paluszki serowe, orzeszki ziemne. Reszta zależy od Twojej pomysłowości!

WYDAJNOŚĆ

Wysoka moc elementu grzewczego 3200 W sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie (niezależnie od wielkości porcji). Funkcja timer jest bardzo praktyczna; dzięki niej ustawisz długość czasu smażenia do maks. 60 minut. W tym czasie możesz zająć się innymi czynnościami w kuchni, bez konieczności ciągłej kontroli smażenia!

OCHRONA

Bezpieczeństwo podczas eksploatacji sprzętu Royal Catering zapewniono przez wbudowanie specjalnego przycisku. Jego użycie powoduje, że element grzewczy odchyła się, a frytownica natychmiastowo przestaje działać. Urządzenie wyposażono również w bezpiecznik. Jeśli nastąpi przegrzanie, model RCTF 10EB automatycznie się wyłączy.

ŁATWE CZYSZCZENIE

Kosz wyposażono w nienagrzewającą się rączkę, chroniącą przed poparzeniem. Małe oczka nie przepuszczają resztek podczas usuwania oleju. Kosz można zawiesić na frytownicy dzięki hakowi, co pozwala ocieknąć gotowej potrawie z tłuszczu i lekko przestygnąć. Pokrywa pomaga zabezpieczyć zawartość przed zabrudzeniami. Wyprofilowany kształt zapobiega uciekaniu ciepła i rozpryskiwaniu wrzącego oleju poza zbiornik. Kosz, pojemnik na olej i pokrywkę wyjmiesz, a następnie umyjesz w zmywarce.

INTUICYJNOŚĆ

Zakres regulacji temperatury 50-200°C pozwala usmażyć zarówno świeże, jak i głęboko mrożone produkty. Wybraną wartość łatwo ustawisz, używając wygodnego pokrętki. Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę i oszczędza energię. Dobrze widoczne kontrolki na panelu sterowniczym informują o nagrzewaniu oraz osiągnięciu wybranej temperatury.

ŚWIEŻOŚĆ

Komora o pojemności 10 l mieści 5 l oleju, co wystarcza, aby osiągnąć najlepsze rezultaty w przyrządzaniu jedzenia. Zimna strefa, umieszczona na dnie zbiornika, chroni produkty przed przypaleniem, co przekłada się na ich lepszy smak i aromat.

STAL NIERDZEWNA

Stal nierdzewna, z której została wykonana frytownica elektryczna Royal Catering, to materiał odporny na korozję, wytrzymały mechanicznie, gładki, zachowujący połysk nawet po dekadach użytkowania. Neutralne biologicznie tworzywo bardzo dobrze nadaje się do kontaktu z żywnością; nie wpływa na zdrowie.

STABILNOŚĆ

Stabilność urządzenia zapewniają gumowe nóżki. Sprawiają, że ustawisz maszynę w żądanej pozycji. Uniemożliwiają ślizganie się po powierzchni oraz nie powodują jej porysowania.



