

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:32

Link do produktu: <https://cncworld.pl/frytownica-13-litrow-termostat-ego-p-386.html>



Frytownica - 13 litrów - termostat E.G.O.

Cena brutto	1 029,00 zł
Cena netto	836,59 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	FT-17
Kod producenta	RCEF 13E-EGO

Opis produktu

Frytownica - 13 litrów - termostat E.G.O.



Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Pojedyncza**
Moc [W]: **3250**
Kosz do smażenia [mm]: **240 x 190 x 140**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Pojemność wlewcza [l]: **8**
Przewód zasilający [m]: **1,7**
Pojemność całkowita [l]: **13**
Zakres temperatur [°C]: **50 - 190**
Minutnik: **Nie**
Kranik spustowy: **Tak**
Z szafką: **Nie**
Ochrona termiczna: **Tak**
Pojemność kosza [kg]: **3**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **47 x 31 x 38**
Waga [kg]: **7.8**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **54 x 34 x 46**

Waga wysyłki [kg]: **8.7**

Zakres dostawy:

- Frytownica
- Kosz z uchwytem
- Pokrywa
- Dolna kratka
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Uniwersalność - różne rodzaje potraw, wiele miejsc zastosowania
- Wydajność - pojemność 13 l, moc 3250 W
- Funkcjonalność - kranik spustowy do wylewania tłuszczu
- Bezpieczeństwo - bezpiecznik termiczny, uchwyty chroniące przed oparzeniem
- Estetyka - łatwość utrzymania w czystości, stal nierdzewna

POJEMNOŚĆ

Znaczna wydajność osiągnięta została dzięki 13-litrowemu zbiornikowi o pojemności wlewczej oleju 8 l, co pozwala szybko smażyć duże porcje. Przyczynia się do tego także moc 3250 W. Funkcjonalna zimna strefa chroni potrawę przed przypalaniem oraz zapewnia wyjątkowy smak. Kosz ma wymiary 24 x 19 x 14 cm.

OCHRONA

Bezpieczeństwo użytkownika frytownicy to rezultat wyposażenia jej w specjalny przycisk, który wyłącza urządzenie za każdym razem, gdy element grzewczy odchyłony jest do tyłu. Podobną funkcję spełnia bezpiecznik termiczny, przerywając pracę sprzętu w przypadku jego przegrzania lub zbytowego nagrzania oleju. Wygodny uchwyt kosza chroni przed oparzeniem dłoni.

STAL NIERDZEWNA

Dużą wytrzymałość frytownicy zapewnia wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej, która chroni przed rdzewieniem oraz gwarantuje lśniący wygląd nawet po wielu dekadach użytkowania. Materiał ten cechuje się wysoką odpornością na uszkodzenia mechaniczne, a jego biologiczna obojętność sprawia, że jest całkowicie bezpieczny dla zdrowia.

TERMOSTAT

Szeroki zakres temperatury w przedziale od 50 do 190°C gwarantuje swobodne regulowanie mocy grzewczej i dostosowanie jej do konkretnego rodzaju żywności, co odbywa się za sprawą wygodnego pokrętkła. Dzięki temu nie tylko ogrzejesz produkty, ale także usmażysz nawet głęboko zamrożone jedzenie! Temperaturę utrzymuje automatyczny termostat, który cechuje się dodatkowo dużą energooszczędnością. Dobrze widoczne kontrolki na panelu sterowniczym informują o nagrzewaniu oraz osiągnięciu wybranej temperatury.

STABILNOŚĆ

Stabilność produktu od Royal Catering jest zasługą czterech gumowych nóżek, które nie tylko zapobiegają jego przesuwaniu się, ale i chronią powierzchnię, na której stoi, przed zarysowaniem. Hak umożliwia zawieszenie kosza w celu odsączenia żywności z tłuszczu oraz jej ostudzenia.

ŁATWE CZYSZCZENIE

Łatwość czyszczenia osiągnięta została dzięki kranikowi spustowemu służącemu do wylewania zużytego tłuszczu. Dołączona

pokrywa chroni żywność przed zanieczyszczeniami, a umieszczona powyżej elementu grzewczego kratka wyłapuje spadające resztki.



