

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 17:01

Link do produktu: <https://cncworld.pl/frytownica-2-5-litra-p-377.html>



## Frytownica - 2,5 litra

Cena brutto	<b>289,00 zł</b>
-------------	------------------

Cena netto	<b>234,96 zł</b>
------------	------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>FT-08</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>BCEF 2.5E</b>
----------------	------------------

Opis produktu

## Frytownica - 2,5 litra



Napięcie [V]: **230**  
Wersja: **Pojedyncza**  
Moc [W]: **1800**  
Kosz do smażenia [mm]: **190 x 190 x 70**  
Materiał: **Aluminium / tworzywo sztuczne / teflon**  
Pojemność wlewcza [l]: **2.5**  
Przewód zasilający [m]: **1,06**  
Wymiary zbiornika [cm]: **23 x 23 x 14**  
Pojemność całkowita [l]: **6**  
Zakres temperatur [°C]: **130 - 190**  
Minutnik: **Nie**  
Kranik spustowy: **Nie**  
Z szafką: **Nie**  
Ochrona termiczna: **Tak**  
Pojemność kosza [kg]: **0.75**  
Czas smażenia porcji 500 g [min]: **7**  
Czas smażenia porcji 750 g [min]: **10**  
Wymiary (DxSxW) [cm]: **32 x 27 x 22.5**  
Waga [kg]: **3.4**

---

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **33 x 27.5 x 38.5**

Waga wysyłki [kg]: **4**

Zakres dostawy:

- Frytownica
- Instrukcja obsługi

---

## CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Efektywność – do 750 g frytek w jednej porcji
- Wydajność – moc 600 W i szybki czas smażenia (500 g – 7 min, 750 g – 10 min)
- Higiena – pokrywę, kosz i misę można myć w zmywarce
- Regulacja – temperatura 130-190°C
- Obszerność – pojemność wlewcza oleju 2,5 l

### Frytownica - 2,5 litra

Funkcjonalna frytownica to sprzęt przeznaczony do smażenia w głębokim tłuszczu rozmaitych produktów: frytek, cebulowych krążków, ryb, kurczaka, grzybów, ziemniaków, warzyw, serowych paluszków oraz innych tego typu dań. Wysoka wydajność i prosta obsługa sprawiają, że model BCEF 2.5E nadaje się do komercyjnego, a także prywatnego użytku. Marka Bredeco zadbała o solidne wykonanie oferowanego urządzenia.

### Frytownica gastronomiczna marki Bredeco - opis

Kompaktowa konstrukcja posiada również inne praktyczne elementy: filtr antyzapachowy w wieku, który zatrzymuje aromaty smażenia; otwory wentylacyjne chłodzące elementy grzewcze; nowoczesną kontrolkę zaświecającą się na niebiesko podczas podgrzewania oleju; cztery antypoślizgowe nóżki, które stabilizują urządzenie i nie rysują blatu; profilowane uchwyty (przy dnie) ułatwiające przestawianie.

Wysoka wydajność to zasługa dużej mocy wynoszącej 1800W. Element grzewczy błyskawicznie podnosi temperaturę oleju do pożądanego poziomu, dzięki czemu smażenie frytek przebiega bardzo szybko (500 g – 7 min, 750 g – 10 min). W 6-litrowym zbiorniku zmieści się od 2 do 2,5 l oleju, co pozwala usmażyć jednocześnie do 750 g frytek. Wewnątrz komory znajduje się podziałka z zaznaczonym minimalnym i maksymalnym poziomem, co ułatwia napełnianie.

Praktyczny kosz na frytki daje się zupełnie wyciągnąć z wnętrza. Jeżeli rączka spoczywa na obudowie modelu BCEF 2.5E (w zacisku blokującym) oznacza to, że ruszt jest unieruchomiony w oleju. Dopiero po podciągnięciu jej do góry siatka z frytkami unosi się ponad poziom tłuszczu. Niweluje to ryzyko przypadkowego wypadnięcia kosza wraz z gorącą zawartością, a uchwyt nie wystaje w trakcie frytowania. Rączkę wykonano z nienagrzewającego się materiału.

Pojemna misa na olej posiada opcję całkowitego wyjęcia. Pokryto ją wysokiej jakości powłoką teflonową, do której nie przylegają zabrudzenia (łatwo się czyści), a także usprawnia smażenie, nie przypalając produktów żywnościowych. Pojemnik, kosz na frytki oraz pokrywę można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.

Funkcjonalny termostat czuwa nad utrzymywaniem temperatury w wybranym zakresie 130 - 190°C. Reguluje się ją za pomocą bezstopniowego pokrętki. Kolejnym uproszczeniem dla obsługującego są ikonki z graficznym przedstawieniem danego dania i wskazaniem optymalnej temperatury smażenia. Wystarczy ustawić daną wartość, a urządzenie od Bredeco zajmie się resztą!

Ergonomiczna pokrywa ma okienko do kontrolowania procesu smażenia. Specjalny zatrzask zapobiega przypadkowemu otwarciu wieka podczas użytkowania frytownicy gastronomicznej. Aby zwolnić blokadę, należy nacisnąć specjalny przycisk z przodu urządzenia. Wieko w razie potrzeby można też zupełnie zdemontować w celu wyczyszczenia. Jest ono, tak jak cała obudowa, dla większego bezpieczeństwa zrobione z nienagrzewającego się plastiku.

Nowoczesna frytownica marki Bredeco to elegancki sprzęt o designie pasującym zarówno do wystroju nowoczesnej kuchni, jak i lokalu małej gastronomii. Urządzenie ułatwia przyrządzenie dużej ilości frytek oraz innych przekąsek i smażonych dań. Model BCEF 2.5E posiada ergonomiczną konstrukcją będącą efektem przemysłowej pracy niemieckich inżynierów.