Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 00:17

Link do produktu: https://cncworld.pl/frytownica-2-x-13-litrow-termostat-ego-p-383.html



Frytownica - 2 x 13 litrów - termostat E.G.O.

Cena brutto	**2 149,00 zł**
Cena netto	**1 747,15 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**FT-14**
Kod producenta	**RCEF 13D-EGO**
Kod EAN	**4250928686756**

Opis produktu

Frytownica - 2 x 13 litrów - termostat E.G.O.

2×13 l2×3250 W60–190°CKranik spustowy

Dwie partie smażenia obok siebie

Dwie komory frytownicy umożliwiają przygotowanie osobnych partii produktów. Pojemność całkowita zbiornika wynosi 2×13 l. Regulacja obejmuje 60–190°C.

Kosz z uchwytem umożliwia wygodne wyjmowanie i odsączanie gotowej partii. Kranik spustowy ułatwia opróżnienie komory po pracy.

Najważniejsze zalety

1

Dwie komory

Oddzielne komory pozwalają rozdzielić przygotowywane produkty.

2

Spust oleju

Kranik pozwala opróżnić zbiornik bez przechylania całego urządzenia.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Doskonała pojemność 2 x 13 litrów i moc 2 x 3250 W – idealne do profesjonalnych zastosowań
- Świetne rozwiązanie dla różnych rodzajów żywności – frytek, smażonego kurczaka, krewetek i paluszków z mozzarelli – temperatura od 50 do 190°C regulowana osobno dla każdego zbiornika
- 2 kosze – możliwość równoczesnego przygotowania dwóch rodzajów produktów
- Zimna strefa – ochrona przed przypaleniem jedzenia
- Stal nierdzewna – doskonały materiał w gastronomii

Frytownica z termostatem E.G.O.

Frytownica marki Royal Catering to urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytku w restauracjach, fast foodach, food truckach, sklepach, barach, lokalach z przekąskami. Model RCEF 13D-EGO sprawdza się w szybkim smażeniu na głębokim tłuszczu oraz oleju zróżnicowanych potraw i dodatków – frytek, kurczaka, paluszków z mozarelli, krążków cebulowych, ryb, pączków, faworków i wielu innych. Sprzęt cechuje się efektywnością, a zarazem prostą obsługą.

Frytownica elektryczna od Royal Catering – opis

Znaczna wydajność osiągnięta została dzięki dwóm odrębnym 13-litrowym zbiornikom o pojemności wlewczej oleju po 8 l każdy, co pozwala szybko smażyć duże porcje. Przyczynia się do tego także moc 2 x 3250 W. Oddzielne ogrzewanie dla każdego z pojemników (2 przewody zasilające z wtyczką) umożliwia przygotowanie różnych posiłków jednocześnie, a funkcjonalna zimna strefa chroni je przed przypalaniem oraz zapewnia wyjątkowy smak.

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 pokrętła. Dzięki temu nie tylko ogrzejesz produkty, ale także usmażysz nawet głęboko zamrożone jedzenie! Temperaturę utrzymuje automatyczny termostat, który cechuje się dodatkowo dużą energooszczędnością. Kontrolki sygnalizują nagrzewanie i osiągnięcie wybranej wartości, dzięki czemu wiesz, kiedy olej jest gorący.

Bezpieczeństwo użytkowania frytownicy to rezultat wyposażenia jej w specjalny przycisk, który wyłącza urządzenie za każdym razem, gdy element grzewczy odchylony jest do tyłu. Podobną funkcję spełnia bezpiecznik termiczny, przerywając pracę sprzętu w przypadku jego przegrzania lub zbytniego nagrzania oleju. Wygodny uchwyt każdego kosza chroni przed oparzeniem dłoni, a antypoślizgowe nóżki zapobiegają przesuwaniu się.

Elektryczna frytownica oferowana przez markę Royal Catering umożliwia szybkie i efektywne smażenie wielu potraw różnego rodzaju – frytek, ryb, krążków cebulowych, kurczaka, a nawet orzeszków czy pączków. Produkt jest niezwykle praktyczny i funkcjonalny. Posiada solidną obudowę ze stali nierdzewnej. Dzięki gładkiej powierzchni i kranikom całość łatwo wyczyścić. Model RCEF 13D-EGO z powodzeniem odnajdzie się w każdej restauracji, barze i food trucku.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Napięcie [V]	230
Wersja	Podwójna
Materiał	Stal nierdzewna
Moc [W]	2 x 3250
Kosz do smażenia [mm]	240 x 190 x 140
Pojemność wlewcza [l]	2 x 8
Przewód zasilający [m]	1,7
Wymiary zbiornika [cm]	30 x 24 x 19
Pojemność całkowita [l]	2 x 13
Zakres temperatur [°C]	60 - 190
Minutnik	Nie

Parametr	Wartość
Kranik spustowy	Tak
Z szafką	Nie
Ochrona termiczna	Tak
Pojemność kosza [kg]	6
Wymiary (DxSxW) [cm]	47 x 60 x 38
Waga [kg]	14.5
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]	62 x 55 x 46
Waga wysyłki [kg]	16.4

Zakres dostawy:

- Frytownica
- Kosz z uchwytem – 2 szt.
- Pokrywa – 2 szt.
- Dolna kratka – 2 szt.
- Wyjmowany pojemnik – 2 szt.
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Frytownica - 2 x 13 litrów - termostat E.G.O.