

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 13:47

Link do produktu: <https://cncworld.pl/frytownica-2x8litrow-2-x-3200-w-p-381.html>

Frytownica - 2x8litrów - 2 x 3200 W



Cena brutto	1 479,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	1 202,44 zł
------------	--------------------

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

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

Numer katalogowy	FT-12
------------------	--------------

Kod producenta	RCEF 08DB
----------------	------------------

Opis produktu

Frytownica - 2 x 8 litrów - 2 x 3200 W



Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Podwójna**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Moc [W]: **2 x 3200**
Kosz do smażenia [mm]: **210 x 170 x 120**
Pojemność wlewcza [l]: **2 x 4**
Przewód zasilający [m]: **1,3**
Wymiary zbiornika [cm]: **19 x 28 x 17.5**
Pojemność całkowita [l]: **2 x 8**
Zakres temperatur [°C]: **50 - 200**
Minutnik: **Nie**
Kranik spustowy: **Nie**
Z szafką: **Nie**
Ochrona termiczna: **Tak**
Pojemność kosza [kg]: **1.5**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **65 x 45 x 30**
Waga [kg]: **6.25**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **53 x 50 x 36**

Waga wysyłki [kg]: **10.5**

Zakres dostawy

- Frytownicę
- Kosz z rączką - 2 szt.
- Pokrywkę - 2 szt.
- Instrukcję obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Pojemność 2 x 8 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 zimnym strefom
- Solidność oraz ochrona przed korozją - stal nierdzewna
- Higiena i wygoda - bezpieczne mycie w zmywarce kosza oraz pokrywki

POJEMNOŚĆ

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 2 elementów grzewczych po 3200 W sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie, a Ty szybko przygotujesz nawet bardzo duże porcje. Zastosowane rozwiązanie pozwala jednocześnie smażyć różne składniki. Urządzenie wyposażono w 2 wtyczki zasilające.

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 RCEF 08DB automatycznie się wyłączy.

ŁATWE CZYSZCZENIE

Kosze wyposażono w nienagrzewające się rączki, chroniące przed poparzeniem. Małe oczka nie przepuszczają resztek podczas usuwania oleju. Kosze można zawiesić na frytownicy dzięki hakom, co pozwala ocieknąć gotowej potrawie z tłuszczu i lekko przestygnąć. Pokrywy zabezpieczają zawartość przed zabrudzeniami. Zarówno kosz, jak i pokrywkę bezpiecznie 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 dla każdego zbiornika osobno, używając wygodnych pokręteł. Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę i oszczędza energię. Dobrze widoczne kontrolki na panelu sterowniczym informują o nagrzewaniu oraz osiągnięciu wybranej temperatury.

ŚWIEŻOŚĆ

Komory o pojemności 2 x 8 l mieszczą 2 x 4 l oleju, co wystarcza, aby osiągnąć najlepsze rezultaty w przyrządzaniu jedzenia. 2 zimne strefy, umieszczone na dnie zbiorników, chronią 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 też ślizganie się po powierzchni oraz nie powodują jej porysowania.



