

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:22

Link do produktu: <https://cncworld.pl/frytownica-8-litrow-3200-w-p-379.html>



## Frytownica - 8 litrów - 3200 W

Cena brutto	<b>729,00 zł</b>
-------------	------------------

Cena netto	<b>592,68 zł</b>
------------	------------------

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

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

Numer katalogowy	<b>FT-10</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>RCEF 08EB</b>
----------------	------------------

Opis produktu

## Frytownica - 8 litrów - 3200 W



Napięcie [V]: **230**

Wersja: **Pojedyncza**

Materiał: **Stal nierdzewna**

Moc [W]: **3200**

Kosz do smażenia [mm]: **210 x 170 x 120**

Pojemność wlewcza [l]: **4**

Przewód zasilający [m]: **1,3**

Wymiary zbiornika [cm]: **19 x 28 x 17.5**

Pojemność całkowita [l]: **8**

Zakres temperatur [°C]: **50 - 200**

Minutnik: **Nie**

Kranik spustowy: **Nie**

Z szafką: **Nie**

Ochrona termiczna: **Tak**

Pojemność kosza [kg]: **1**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **41 x 22.5 x 30**

Waga [kg]: **5**

---

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **51 x 31 x 39**  
Waga wysyłki [kg]: **7.28**

Zakres dostawy:

- Frytownicę
- Kosz z rączką
- Pokrywkę
- Instrukcję obsługi

---

## **CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?**

- Pojemność 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 zimnej strefie
- 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 elementu grzewczego 3200 W sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie (niezależnie od wielkości porcji).

## **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 08EB 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 zabezpiecza 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, używając wygodnego pokręćła. Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę i oszczędza energię. Dobrze widoczne kontrolki na panelu sterowniczym informują o nagrzewaniu oraz osiągnięciu wybranej temperatury.

## **ŚWIEŻOŚĆ**

Komora o pojemności 8 l mieści 4 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 też ślizganie się po powierzchni oraz nie powodują jej porysowania.



