

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 01:38

Link do produktu: <https://cncworld.pl/frytownica-8-litrow-termostat-ego-p-380.html>



## Frytownica - 8 litrów - termostat E.G.O.

Cena brutto	<b>689,00 zł</b>
Cena netto	<b>560,16 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>FT-11</b>
Kod producenta	<b>RCEF 08E-EGO</b>

Opis produktu

## Frytownica - 8 litrów - termostat E.G.O.



Napięcie [V]: **230**  
Wersja: **Pojedyncza**  
Moc [W]: **2500**  
Kosz do smażenia [mm]: **210 x 145 x 120**  
Materiał: **Stal nierdzewna**  
Pojemność wlewcza [l]: **4**  
Przewód zasilający [m]: **1,6**  
Wymiary zbiornika [cm]: **186 x 270 x 170**  
Pojemność całkowita [l]: **8**  
Zakres temperatur [°C]: **50 - 190**  
Minutnik: **Nie**  
Kranik spustowy: **Nie**  
Z szafką: **Nie**  
Ochrona termiczna: **Tak**  
Pojemność kosza [kg]: **1**  
Wymiary (DxSxW) [cm]: **37 x 26 x 30.5**  
Waga [kg]: **5.3**

---

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **45 x 29 x 36**

Waga wysyłki [kg]: **6.4**

Zakres dostawy:

- Frytownica
- Instrukcja obsługi

---

## **CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?**

- Duża pojemność – komora 8 l pozwala przygotować wiele porcji jednocześnie
- Wydajność – element grzewczy 2500 W zapewnia szybki wzrost temperatury
- Energooszczędność – nowoczesny termostat E.G.O.
- Solidna konstrukcja – stal nierdzewna gwarantuje odporność na trwałe zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne
- Łatwe czyszczenie – zimne strefy oraz łatwy demontaż usprawniają proces konserwacji

### **Frytownica - 8 litrów - termostat 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 08E-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.

### **Frytkownica 8 litrów - charakterystyka**

Wysoka wydajność frytownicy RCEF 08E-EGO jest zasługą elementu grzewczego 2500 W. Bardzo szybko doprowadza on olej do wrzenia, więc porcję frytek przygotujesz w niezwykle krótkim czasie.

Energooszczędność to cecha frytkownicy Royal Catering, którą zapewnia nowoczesny, automatyczny termostat marki E.G.O. Element ten odpowiada za precyzyjne utrzymanie temperatury w zakresie 50-190°C, wyłączając pobór prądu w przypadku jej przekroczenia.

Komfortowe czyszczenie frytownicy marki Royal Catering to zasługa jej budowy. Kosz oraz element grzewczy da się swobodnie wyjąć, co znacząco ułatwia konserwację maszyny. Zimne strefy zapobiegają przypaleniu się produktów, które wypadną poza kosz.

Bezpieczeństwo podczas eksploatacji modelu RCEF 08E-EGO jest kwestią zagwarantowaną przez bezpiecznik termiczny, który sprawia, że urządzenie wyłącza się po osiągnięciu zbyt wysokiej temperatury. Ponadto dzięki odpowiednio wyprofilowanej pokrywie wrzący olej nie rozpryskuje się poza zbiornik. Oba rozwiązania znacząco zmniejszają ryzyko niefortunnych zdarzeń.

Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, z której stworzono frytkownicę Royal Catering, zapewnia jej nie tylko odporność na korozję, ale też na uszkodzenia mechaniczne. Gumowe nóżki pozwalają ustawić urządzenie w stabilnej pozycji, uniemożliwiając ślizganie się po powierzchni oraz nie powodując jej porysowania.

Frytownica RCEF 08E-EGO jest niezawodnym sprzętem gastronomicznym, charakteryzującym się wydajnością, funkcjonalnością i bezpieczeństwem podczas użytkowania. Jej solidna konstrukcja, energooszczędność oraz łatwość utrzymania w czystości to kolejne zalety, dzięki którym doceniło ją wielu profesjonalistów z branży HoReCa. Dołącz do nich korzystając z oferty oficjalnego sklepu producenta marki Royal Catering.



