

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:44

Link do produktu: <https://cncworld.pl/profesjonalna-frytownica-z-szafka-2x6000w-p-382.html>



Profesjonalna frytownica z szafką 2x6000W

Cena brutto **5 229,00 zł**

Cena netto **4 251,22 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **FT-13**

Kod producenta **RCKF 16DSH**

Opis produktu

Profesjonalna frytownica Royal Catering z szafką



Napięcie [V]: **400**
Wersja: **Podwójna**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Moc [W]: **2 x 6000**
Kosz do smażenia [mm]: **250 x 230 x 120**
Pojemność wlewcza [l]: **2 x 10**
Przewód zasilający [m]: **1,5**
Wymiary zbiornika [cm]: **33 x 25,5 x 20**
Pojemność szafki [l]: **144**
Wymiary szafki [cm]: **52 x 39,5 x 70**
Pojemność całkowita [l]: **16**
Zakres temperatur [°C]: **60 - 200**
Minutnik: **Nie**
Kranik spustowy: **Tak**
Z szafką: **Tak**
Ochrona termiczna: **Tak**
Pojemność kosza [kg]: **12**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **68 x 53 x 95**

Waga [kg]: **31.74**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **74 x 60 x 99**
Waga wysyłki [kg]: **38.52**

Zakres dostawy:

- Frytownica z szafką
- Kosze
- Rączki
- Pokrywy
- Instrukcja obsługi
- Brak wtyczki w zestawie

CO WYRÓZNIĄ NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Podwójna moc – 2 x 6000W
- Jednoczesne przyrządzanie różnych dań – 2 komory
- Solidność i łatwe czyszczenie – stal nierdzewna
- Duża pojemność – 2 x 16l
- Precyzyjne podtrzymywanie temperatury – termostat

POJEMNOŚĆ

Pojemność 2 x 16l pozwala jednorazowo przygotować dużą ilość zróżnicowanego jedzenia, co przekłada się na oszczędność czasu. Zestaw obejmuje 2 kosze (25 x 23 x 12 cm) z nienagrzewającą się rączką, która chroni przed poparzeniem.

ŁATWE CZYSZCZENIE

Łatwe zachowanie czystości wynika z konstrukcji urządzenia. Elementy grzewcze i kosze są wyjmowane, co sprawia, że wygodnie je umyjesz. Model RCKF 16DSH ma gładką powierzchnię o minimalnej porowatości, ułatwiającą czyszczenie. Usunięcie tłuszczu zapewniają kraniki spustowe.

WYDAJNOŚĆ

Dwie „zimne strefy” zabezpieczają żywność przed przypaleniem, dodatkowo charakteryzuje się ona lepszym smakiem i aromatem. Sprzęt wyposażony w opisane rozwiązanie wyróżnia się lepszą efektywnością.

AKCESORIA

Umieszczona na dole szafka (pojemność 144 l) gwarantuje dużo miejsca na potrzebny sprzęt. Niezbędne akcesoria użytkownik ma zawsze pod ręką. Cztery nóżki stabilizują urządzenie.

TERMOSTAT

Osobne elementy grzewcze o mocy 6000W szybko podgrzewają tłuszcz do maks. temperatury 200°C (kontrolka sygnalizuje osiągnięcie optymalnej wartości). Automatyczne termostaty ją podtrzymują i oszczędzają energię. Dwa przewody zasilające umożliwiają niezależną pracę – z jedną lub obiema komorami. Napięcie wynoszące 400V sprawia, że dostarczana moc jest stała i ma wyższy współczynnik, pozwala działać równolegle. Urządzenie charakteryzuje się lepszą wydajnością.

TRWAŁOŚĆ

Stal nierdzewna, z której została wykonana frytownica Royal Catering, to materiał odporny na korozję, wytrzymały mechanicznie, zachowujący połysk nawet po dekadach użytkowania. Za sprawą biologicznej neutralności tworzywo bardzo dobrze nadaje się do kontaktu z żywnością; nie wpływa na zdrowie. Zrobiono z niego również pokrywy, zapobiegające pryskaniu tłuszczu i ewentualnemu zabrudzeniu smażonych produktów.

OCHRONA

Bezpieczeństwo eksploatacji to zasługa specjalnego przycisku. Kiedy element grzewczy jest odchylony do tyłu, frytownica elektryczna automatycznie się wyłącza, co zapobiega wypadkom. Nienagrzewające się ręczki pozwalają pewnie chwycić kosze (redukują ryzyko poparzenia) i nadają nowoczesny wygląd kuchni.



