

Dane aktualne na dzień: 08-04-2025 13:09

Link do produktu: <https://cncworld.pl/smazalnik-36-l-400-v-2-x-kosz-p-549.html>

Smażalnik - 36 l - 400 V - 2 x kosz



Cena brutto	4 229,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	3 438,21 zł
------------	--------------------

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

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

Numer katalogowy	FT-22
------------------	--------------

Kod producenta	RCBG 30-2-B STH
----------------	------------------------

Opis produktu

Smażalnik - 36L - 400 V - 2 x kosz



Materiał: **Stal nierdzewna**

Pojemność kosza [kg]: **8**

Kolor: **Srebrny**

Kranik spustowy: **Tak**

Pojemność wlewcza [l]: **24**

Kosz do smażenia [mm]: **265 x 220 x 150**

Maks. temperatura [°C]: **200**

Przewód zasilający [m]: **1,85**

Liczba koszy: **2**

Napięcie [V]: **400**

Moc [W]: **9000**

Wymiary półki [cm]: **46x29**

Pojemność całkowita [l]: **36**

Wymiary (DxSxW): **55.5 x 60 x 37 cm**

Waga: **20.08 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **68 x 64 x 45 cm**

Waga wysyłki: **22.92 kg**

Zakres dostawy:

- Smażalnik
- 2 kosze z uchwytami
- Boczna półka
- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Nóżki ze stali nierdzewnej – 4 szt.
- Instrukcja obsługi
- Brak wtyczki w zestawie

CO WYRÓŻNIA NASZ SMAŻALNIK?

- Wydajność – całkowita pojemność zbiornika 36 l, pojemność wlewcza 24 l
- Efektywność – duża moc grzewcza, funkcja szybkiego nagrzewania
- Sprawność – nowoczesny termostat dbający o stałą temperaturę maks. 200°C
- Funkcjonalność – zimna strefa
- Trwałość – wysokiej jakości stal szlachetna

Smażalnik - 36 l - 400 V - 2 x kosz

Smażalnik z boczną półką niemieckiej marki Royal Catering umożliwia szybkie, sprawne i bezpieczne przygotowanie dań oraz dodatków smażonych w głębokim tłuszczu m.in. frytek, pączków, faworków, panierowanych warzyw i mięsa. Model RCBG 30-2-B-STH celująco zda egzamin w profesjonalnych barach, restauracjach, bufetach oraz firmach cateringowych.

Smażalnik do pączków - opis

Duża pojemność całkowita wynosząca 36 l i pojemność wlewcza 24 l sprawiają, że sprzęt nadaje się do jednorazowego przyrządzania znacznej ilości artykułów spożywczych. Boczna półka ze stali nierdzewnej nadaje się np. do odstawiania kosza ważącego razem z zawartością maks. 8 kg (przy całkowitym napełnieniu zbiornika). W zestawie znajdują się 2 kosze.

Łatwość czyszczenia to zasługa stali szlachetnej o gładkiej powierzchni. Ponadto kranik spustowy u dołu zbiornika pozwala na szybką i wygodną wymianę oleju. Wyjmowana grzałka również ułatwia zachowanie czystości. Tzw. zimna strefa na dnie zapobiega przypalaniu składników, które wypadną z kosza.

Wysoka moc (9000 W) umożliwia bardzo szybkie osiągnięcie temperatury w zakresie do 200°C. Nowoczesny termostat działa w pełni automatycznie i precyzyjnie podtrzymuje wybrane ustawienie.

Trwałość i solidność wynika z użycia do budowy modelu RCBG 30-2-B-STH najwyższej jakości stali szlachetnej. To materiał, który nie odkształca się w wysokiej temperaturze, jest odporny na uszkodzenia mechaniczne i korozję. Doskonale wygląda nawet po latach użytkowania. Dzięki swej biologicznej neutralności idealnie nadaje się do kontaktu z żywnością.

Ze względu na swoje wysokie parametry smażalnik od Royal Catering to idealne rozwiązanie dla profesjonalistów z restauracji, barów czy firm cateringowych. Duża 36-litrowa pojemność i 9000 W mocy modelu RCBG 30-2-B-STH zapewnią szybką produkcję frytek, krążków warzywnych, pączków i smażonych kawałków mięsa drobiowego lub rybnego.

UWAGA: smażalnik jest dostarczany bez wtyczki do napięcia 400 V.



