



Професионален фритюрник с шкаф 2x6000W

Цена с вкл. ДДС	2 249 лв
Цена без ДДС	1 874 лв
Наличност	Наличен
Време за доставка	48 часа
Каталожен номер	FT-13
Код на производителя	RCKF 16DSH

Описание на продукта

Професионален фритюрник Royal Catering с шкаф



Напрежение [V]: **400**
Версия: **Двойна**
Материал: **Неръждаема стомана**
Мощност [W]: **2 x 6000**
Кошница за пържене [mm]: **250 x 230 x 120**
Капацитет на наливане [l]: **2 x 10**
Захранващ кабел [m]: **1,5**
Размери на резервоара [cm]: **33 x 25,5 x 20**
Капацитет на шкафа [л]: **144**
Размери на шкафа [cm]: **52 x 39,5 x 70**
Общ обем [л]: **16**
Температурен диапазон [°C]: **60 - 200**
Таймер: **Не**
Кран за източване: **Да**
С шкафче: **Да**
Термична защита: **Да**
Капацитет на кошница [кг]: **12**
Размери (ДxШxВ) [cm]: **68 x 53 x 95**

Тегло [kg]: **31,74**

Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **74 x 60 x 99**

Тегло на пратката [kg]: **38,52**

Комплектът включва:

- Фритюрник с шкаф
- Кошници
- Дръжки
- Капази
- Ръководство

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Двойна мощност - 2 x 6000W
- Едновременно приготвяне на различни ястия - 2 камери
- Здрав и лесен за почистване - неръждаема стомана
- Голям капацитет - 2 x 16л
- Прецизно поддържане на температурата - термостат

КАПАЦИТЕТ

Капацитетът от 2 x 16 л. ви позволява да пригответе голямо количество различни храни наведнъж, което спестява време. Комплектът включва 2 кошници (25 x 23 x 12 cm) с хладна дръжка, която предпазва от изгаряне.

ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ

Лесното почистване е резултат от дизайна на устройството. Нагревателните елементи и кошниците се свалят, което улеснява измиването им. RCKF 16DSH има гладка повърхност с минимална порьозност за лесно почистване. Отстраняването на мазнините се осигурява от дренажни кранове.

ЕФЕКТИВНОСТ

Две "студени зони" предпазват храната от загаряне, освен това се характеризира с по-добър вкус и аромат. Оборудването, снабдено с описаното решение, се отличава с по-добра ефективност.

АКСЕСОАРИ

Шкафът разположен в долната част (капацитет 144 л) предоставя много място за необходимото оборудване. Необходимите аксесоари са винаги под ръка. Четири крака стабилизират устройството.

ТЕРМОСТАТ

Отделни нагревателни елементи с мощност 6000W бързо загряват мазнината до максимална температура 200°C (светлинният индикатор сигнализира при достигане на оптималната стойност). Автоматичните термостати го поддържат и пестят енергия. Два храняващи кабела позволяват независима работа - с едната или двете камери. Напрежението от 400V прави подаваната мощност постоянна и с по-висок коефициент, позволява паралелна работа. Устройството има по-добра производителност.

ИЗДРЪЖЛИВОСТ

Неръждаемата стомана, от която е изработен фритюрникът Royal Catering, е материал, устойчив на корозия, механично издръжлив, запазващ блясъка си дори след десетилетия употреба. Поради своята биологична неутралност, материалът е много подходящ за контакт с храни; не засяга здравето. От него се изработват и капази, предпазващи от пръскане на мазнина и евентуално замърсяване на пържените продукти.

СИГУРНОСТ

Безопасността на работа се дължи на специален бутон. Когато нагревателният елемент се наклони назад, електрическият фритюрник се изключва автоматично, предотвратявайки инциденти. Ненагривашите се дръжки ви позволяват да захванете сигурно кошниците (намалявайки риска от изгаряне) и придават на кухнята модерен вид.



