

Länken till produkten: <https://cncworld.se/frits-10-liter-3200-w-timer-p-353.html>



Fritös - 10 liter - 3200 W - timer

Bruttopris **1 750.00 kr**

Nettopris **1 400.00 kr**

Tillgänglighet **Tillgängligt**

Leveranstid **48 timmar**

Katalognummer **FT-19**

Producentkod **RCEF-10EB**

Produktbeskrivning

Fritös - 10 liter - 3200 W - timer



Spänning [V]: **230**
Version: **Singel**
Effekt [W]: **3200**
Frityrkorg [mm]: **220 x 200 x 100**
Material: **Rostfritt stål**
Hällkapacitet [l]: **5**
Tankmått [cm]: **24 x 29,8 x 15**
Timer - tidsintervall: **0-60**
Total kapacitet [l]: **10**
Temperaturområde [°C]: **50-200**
Timer: **Ja**
Avloppskran: **Nej**
Med skåp: **Nej**
Termiskt skydd: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **2**
Mått (LxBxH) [cm]: **35 x 29 x 30**
Vikt [kg]: **5,9**

Leveransmått (LxBxH) [cm]: **50 x 36 x 35**
Fraktvikt [kg]: **6,7**

Leveransintervall:

- fritös
- Korg med handtag
- Oljebhållare
- Lock
- Manuella användarinstruktioner

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- 10L kapacitet - stek en stor mängd mat på en gång
- Möjlighet att välja rätt temperatur för rätten - sträcker sig från 50 till 200 ° C
- Doft och smak - minskad risk för brännskador tack vare den kalla zonen
- Tillförlitlighet och skydd mot korrosion - rostfritt stål
- Hygien och bekvämlighet - säker diskning i diskmaskinen i korgen, locket och oljebhållaren

MODERN DESIGN

Professionell design och stor kapacitet gör fritösen perfekt för restauranger, snabbmatsbutiker, snackbarer, foodtrucks, butiker, stormarknader och andra sådana platser. Tack vare det kan du steka kött, fisk, grönsaker, såväl som tillsatser - pommes frites, svamp, lökringar, ostpinnar, jordnötter. Resten beror på din uppfinningsrikedom!

EFFEKTIVITET

Den höga effekten hos värmeelementet på 3200 W gör att fritösen uppnår hög stekprestanda på extremt kort tid (oavsett portionens storlek). Timerfunktionen är mycket praktisk; tack vare den kan du ställa in stektidens längd upp till 60 minuter. Under denna tid kan du ta hand om andra aktiviteter i köket, utan att ständigt behöva styra stekningen!

SÄKERHET

Säkerheten under driften av Royal Catering-utrustning säkerställs av den inbyggda specialknappen. Dess användning gör att värmeelementet böjs och fritösen slutar omedelbart att fungera. Enheten är också utrustad med en säkring. Om överhettning inträffar kommer RCTF 10EB att stängas av automatiskt.

LÄTT RENGÖRING

Korgen är utrustad med ett icke-värmande handtag för att skydda mot brännskador. Små nät håller skräp ute när du tar bort olja. Korgen kan hängas på fritösen tack vare kroken som gör att den färdiga rätten droppar av fett och svalnar något. Locket hjälper till att skydda innehållet från smuts. Den konturformade formen förhindrar värme från att strömma ut och kokande olja från att stänka ut ur tanken. Du kan ta bort korgen, oljebhållaren och locket och diska dem i diskmaskinen.

INTUITIV

Temperaturintervallet 50-200 ° C gör att du kan steka både färska och djupfrysta produkter. Du kan enkelt ställa in det valda värdet med den praktiska rätten. Den automatiska termostaten håller temperaturen och sparar energi. Tydligt synliga indikatorer på kontrollpanelen informerar om uppvärmning och uppnådd vald temperatur.

FRISKHET

10L-kammaren rymmer 5L olja, vilket räcker för att uppnå bästa matlagingsresultat. Den kalla zonen, som ligger i botten av tanken, skyddar produkterna från att brännas, vilket leder till bättre smak och arom.

ROSTFRITT STÅL

Det rostfria stålet som Royal Catering elektriska fritös är tillverkad av är ett material som är resistent mot korrosion, mekaniskt hållbart, slätt, behåller sin glans även efter årtionden av användning. Biologiskt neutralt material är mycket lämpligt för kontakt med livsmedel; påverkar inte hälsan.

STABILITET

Enhetens stabilitet säkerställs av gummifötter. De gör att du ställer in maskinen i önskat läge. De förhindrar att ytan glider och repar den inte.



