Aktuella information för den: 17-11-2026 06:52

Länken till produkten: https://cncworld.se/frits-13-liter-termostat-ego-p-351.html



Fritös - 13 liter - termostat E.G.O.

Bruttopris	**2 950.00 kr**
Nettopris	**2 360.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**48 timmar**
Katalognummer	**FT-17**
Producentkod	**RCEF 13E-EGO**
EAN	**4250928686787**

Produktbeskrivning

Fritös - 13 liter - termostat E.G.O.



Spänning [V]: **230**
Version: **Singel**
Effekt [W]: **3250**
Frityrkorg [mm]: **240 x 190 x 140**
Material: **Rostfritt stål**
Hällkapacitet [l]: **8**
Nätsladd [m]: **1,7**
Total kapacitet [l]: **13**
Temperaturområde [°C]: **50 - 190**
Timer: **Nej**
Avloppskran: **Ja**
Med skåp: **Nej**
Termiskt skydd: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **3**
Mått (LxBxH) [cm]: **47 x 31 x 38**
Vikt [kg]: **7,8**
Leveransmått (LxBxH) [cm]: **54 x 34 x 46**

Fraktvikt [kg]: **8,7**
Leveransintervall:

- Fritös
- Korg med handtag
- Omslag
- Nedre galler
- Användarmanual

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- Mångsidighet - olika typer av rätter, många användningsställen
- Effektivitet - kapacitet 13 l, effekt 3250 W
- Funktionalitet - avtappningskran för att hälla fett
- Säkerhet - termisk säkring, handtag som skyddar mot brännskador
- Estetik - lätt att hålla rent, rostfritt stål

KAPACITET
Betydande prestanda uppnås tack vare 13-literstanken med en oljefyllningskapacitet på 8 liter, vilket gör att du snabbt kan steka stora portioner. Till detta bidrar också effekten på 3250 W. Den funktionella kylzonen skyddar maten från att brännas och ger en unik smak. Korgen har måtten 24 x 19 x 14 cm.
SÄKERHET
Säkerheten med att använda fritösen är resultatet av att den är utrustad med en speciell knapp som stänger av enheten varje gång värmeelementet lutas bakåt. En termisk säkring utför en liknande funktion och avbryter driften av utrustningen i händelse av överhettning eller överhettning av oljan. Det bekväma handtaget på korgen skyddar mot brännskador på händerna.
ROSTFRITT STÅL
Fritösens höga hållbarhet säkerställs genom användning av högkvalitativt rostfritt stål, som skyddar mot rost och garanterar ett glänsande utseende även efter många decennier av användning. Detta material kännetecknas av hög motståndskraft mot mekanisk skada, och dess biologiska tröghet gör det helt säkert för hälsan.
TERMOSTAT
Ett brett temperaturområde från 50 till 190°C garanterar fri justering av värmeeffekten och dess anpassning till en specifik typ av mat, vilket görs med hjälp av en bekväm vred. Tack vare detta kommer du inte bara att värma produkterna, utan även steka till och med djupfryst mat! Temperaturen upprätthålls av en automatisk termostat, som dessutom kännetecknas av hög energieffektivitet. Väl synliga indikatorer på kontrollpanelen informerar om uppvärmning och uppnående av vald temperatur.
STABILITET
Stabiliteten hos produkten från Royal Catering beror på fyra gummifötter som inte bara hindrar den från att röra sig, utan också skyddar ytan som den står på från repor. Kroken gör att du kan hänga korgen för att tömma maten från fett och kyla ner den.
LÄTT RENGÖRING
Enkel rengöring har uppnåtts tack vare avloppskranen för att hälla ut det använda fettet. Det bifogade locket skyddar maten från föroreningar och gallret ovanför värmeelementet fångar upp fallande skräp.


190
170
150
130
110
70
90

