

Länken till produkten: <https://cncworld.se/frits-17-liter-fr-fisk-p-350.html>



Fritös - 17 liter - för fisk

Bruttopris	2 690.00 kr
------------	--------------------

Nettopris	2 152.00 kr
-----------	--------------------

Tillgänglighet	Tillgängligt
----------------	---------------------

Leveranstid	48 timmar
-------------	------------------

Katalognummer	FT-16
---------------	--------------

Producentkod	RCEF 15E
--------------	-----------------

Produktbeskrivning

Fritös - 17 liter - för fisk



Spänning [V]: **230**
Version: **Singel**
Effekt [W]: **3000**
Frityrkorg [mm]: **290 x 210 x 150**
Material: **Rostfritt stål**
Hällkapacitet [l]: **11**
Nätsladd [m]: **1,3**
Total kapacitet [l]: **17**
Temperaturområde [°C]: **60 - 200**
Timer: **Nej**
Avloppskran: **Ja**
Med skåp: **Nej**
Termiskt skydd: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **3**
Stektid för en portion på 750 g [min]: **5**
Stektid för 1000 g portion [min]: **7**
Stektid för en portion på 1280 g [min]: **10**
Mått (LxBxH) [cm]: **68,9 x 28,3 x 37,5**
Vikt [kg]: **7,2**
Leveransmått (LxBxH) [cm]: **59 x 35 x 40**

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

Leveransintervall:

- Fritös
- Tömkrän
- Korg med handtag
- Lock
- Användarmanual

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- Stor 17l kapacitet och långsträckt korg idealisk för fisk
- Effektivt värmeelement med en effekt på 3000W
- Högre fritös effektivitet tack vare den kalla zonen
- Rostfritt stål - korrosionsskydd
- Automatisk termostat - håll temperaturen upp till 200°C och spara energi

Fritös - 17 liter

Royal Catering fritösen är en mångsidig enhet som uppfyller kraven på även stora restauranger. Det ger bekväm service oavsett vilken maträtt som tillagas i den. Den elektriska modellen RCEF 15E är idealisk för djupmatlagning av t ex fisk, chips, kyckling, munkar, kakor och diverse andra rätter och snacks.



