

Länken till produkten: <https://cncworld.se/frits-2-x-13-liter-termostat-ego-p-348.html>

Fritös - 2 x 13 liter - termostat E.G.O.



Bruttopris	5 690.00 kr
Nettopris	4 552.00 kr
Tillgänglighet	Tillgängligt
Leveranstid	48 timmar
Katalognummer	FT-14
Producentkod	RCEF 13D-EGO

Produktbeskrivning

Fritös - 2 x 13 liter - termostat E.G.O.



Spänning [V]: **230**
Version: **Dubbel**
Material: **Rostfritt stål**
Effekt [W]: **2 x 3250**
Frityrkorg [mm]: **240 x 190 x 140**
Hällkapacitet [l]: **2 x 8**
Nätsladd [m]: **1,7**
Tankmått [cm]: **30 x 24 x 19**
Total kapacitet [l]: **2 x 13**
Temperaturområde [°C]: **60 - 190**
Timer: **Nej**
Avloppskran: **Ja**
Med skåp: **Nej**
Termiskt skydd: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **6**
Mått (LxBxH) [cm]: **47 x 60 x 38**
Vikt [kg]: **14,5**

Leveransmått (LxBxH) [cm]: **62 x 55 x 46**
Fraktvikt [kg]: **16,4**

Leveransintervall:

- Fritös
- Korg med handtag - 2 st.
- Överdrag - 2 st.
- Nedre galler - 2 st.
- Löstagbar behållare - 2 st.
- Användarmanual

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- Stor kapacitet på 2 x 13 liter och effekt på 2 x 3250 W - idealisk för professionell användning
- Perfekt för en mängd olika livsmedel - pommes frites, stekt kyckling, råkor och mozzarellastavar - temperatur från 50 till 190°C justerbar för varje tank
- 2 korgar - möjlighet att förbereda två typer av produkter samtidigt
- Kallzon - skydd mot brännande mat
- Rostfritt stål - ett utmärkt material inom gastronomi

Fritös med termostat E.G.O.

Royal Catering fritös är en enhet designad för professionell användning i restauranger, snabbmat, food trucks, butiker, barer, snackbarer. RCEF 13D-EGO-modellen är perfekt för snabbstekning i djupfett och olja av olika rätter och tillbehör - pommes frites, kyckling, mozzarellastavar, lökringar, fisk, munkar och många andra. Utrustningen är effektiv och lätt att använda.

Elfritös från Royal Catering - beskrivning

Betydande effektivitet har uppnåtts tack vare två separata 13-literstankar med en oljepåfyllningskapacitet på 8 liter vardera, vilket gör att du snabbt kan steka stora portioner. Till detta bidrar också effekten på 2 x 3250 W. Separat uppvärmning för var och en av behållarna (2 nätsladdar med stickpropp) gör att du kan laga olika måltider samtidigt, och den funktionella kalla zonen skyddar dem från att brännas och säkerställer en unik smak.

Ett brett temperaturområde i intervallet från 50 till 190 ° C garanterar fri justering av värmeeffekten och 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. Indikeringslampor signalerar uppvärmning och når det valda värdet, så att du vet när oljan är varm.

Fritösens säkra användning är resultatet av att den är utrustad med en speciell knapp som stänger av enheten varje gång värmeelementet lutar 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 varje korg skyddar mot brännskador och halkfria fötter hindrar den från att röra sig.

Den elektriska fritösen som erbjuds av varumärket Royal Catering möjliggör snabb och effektiv fritering av många olika typer av rätter - chips, fisk, lökringar, kyckling och till och med nötter eller munkar. Produkten är extremt praktisk och funktionell. Den har ett solidt hölje i rostfritt stål. Tack vare den släta ytan och kranarna är det hela lätt att rengöra. RCEF 13D-EGO-modellen kommer framgångsrikt att hitta sig själv i varje restaurang, bar och food truck.



