

Länken till produkten: <https://cncworld.se/frits-2x8-liter-2-x-3200-w-p-346.html>

## Fritös - 2x8 liter - 2 x 3200 W



Bruttopris	<b>3 990.00 kr</b>
------------	--------------------

Nettopris	<b>3 192.00 kr</b>
-----------	--------------------

Tillgänglighet	<b>Tillgängligt</b>
----------------	---------------------

Leveranstid	<b>48 timmar</b>
-------------	------------------

Katalognummer	<b>FT-12</b>
---------------	--------------

Producentkod	<b>RCEF 08DB</b>
--------------	------------------

### Produktbeskrivning

## Fritös - 2x8 liter - 2 x 3200 W



Spänning [V]: **230**  
Version: **Dubbel**  
Material: **Rostfritt stål**  
Effekt [W]: **2 x 3200**  
Frityrkorg [mm]: **210 x 170 x 120**  
Hällkapacitet [l]: **2 x 4**  
Nätsladd [m]: **1,3**  
Tankmått [cm]: **19 x 28 x 17,5**  
Total kapacitet [l]: **2 x 8**  
Temperaturområde [°C]: **50 - 200**  
Timer: **Nej**  
Avloppskran: **Nej**  
Med skåp: **Nej**  
Termiskt skydd: **Ja**  
Korgkapacitet [kg]: **1,5**  
Mått (LxBxH) [cm]: **65 x 45 x 30**  
Vikt [kg]: **6,25**  
Leveransmått (LxBxH) [cm]: **53 x 50 x 36**

---

Fraktvikt [kg]: **10,5**

#### Leveransintervall

- Fritös
- Korg med handtag - 2 st.
- Lock - 2 st.
- Manuella användarinstruktioner

---

#### VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- 2 x 8L 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 kalla zoner
- Tillförlitlighet och skydd mot korrosion - rostfritt stål
- Hygien och bekvämlighet - säker diskning av korg och lock i diskmaskin

#### KAPACITET

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 av 2 värmeelement, 3200 W vardera, gör att fritösen uppnår hög stekprestanda på extremt kort tid, och du kan snabbt tillaga även mycket stora portioner. Den applicerade lösningen låter dig steka olika ingredienser samtidigt. Enheten är utrustad med 2 strömkontakter.

#### 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 RCEF 08DB att stängas av automatiskt.

#### LÄTT RENGÖRING

Korgarna är utrustade med icke-värmande handtag för att skydda mot brännskador. Små nät håller skräp ute när du tar bort olja. Korgarna kan hängas på fritösen tack vare krokarna som gör att den färdiga rätten kan droppa av fett och svalna något. Lock skyddar innehållet från smuts. Både korgen och locket kan säkert tas bort och sedan diskas i diskmaskin.

#### INTUITIV

Temperaturintervallet 50-200 ° C gör att du kan steka både färska och djupfrysta produkter. Du kan enkelt ställa in det valda värdet för varje tank separat med hjälp av bekväma rattar. Den automatiska termostaten håller temperaturen och sparar energi. Tydligt synliga indikatorer på kontrollpanelen informerar om uppvärmning och uppnådd vald temperatur.

#### FRISKHET

2 x 8L kamrarna rymmer 2 x 4L olja, vilket är tillräckligt för att uppnå bästa resultat vid matlagning. 2 kalla zoner, belägna i botten av tankarna, skyddar produkterna från att bränna, vilket leder till deras 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 också att ytan glider och repar den inte.



