Aktuella information för den: 17-11-2026 06:51

Länken till produkten: https://cncworld.se/frits-8-liter-3200-w-p-344.html



Fritös - 8 liter - 3200 W

Bruttopris	**2 030.00 kr**
Nettopris	**1 624.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**48 timmar**
Katalognummer	**FT-10**
Producentkod	**RCEF 08EB**
EAN	**4250928698780**

Produktbeskrivning

Fritös - 8 liter - 3200 W



Spänning [V]: **230**
Version: **Singel**
Material: **Rostfritt stål**
Effekt [W]: **3200**
Frityrkorg [mm]: **210 x 170 x 120**
Hällkapacitet [l]: **4**
Nätsladd [m]: **1,3**
Tankmått [cm]: **19 x 28 x 17,5**
Total kapacitet [l]: **8**
Temperaturområde [°C]: **50 - 200**
Timer: **Nej**
Avloppskran: **Nej**
Med skåp: **Nej**
Termiskt skydd: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **1**
Mått (LxBxH) [cm]: **41 x 22,5 x 30**
Vikt [kg]: **5**

Leveransmått (LxBxH) [cm]: **51 x 31 x 39**
Fraktvikt [kg]: **7,28**
Leveransintervall:

- fritös
- Korg med handtag
- locket
- Manuella användarinstruktioner

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- 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 den kalla zonen
- 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 hos värmeelementet på 3200 W gör att fritösen uppnår hög stekprestanda på extremt kort tid (oavsett portionens storlek).
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 08EB 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 fettet och svalnar något. Locket 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 med den praktiska ratten. Den automatiska termostaten håller temperaturen och sparar energi. Tydligt synliga indikatorer på kontrollpanelen informerar om uppvärmning och uppnådd vald temperatur.
FRISKHET
8L-kammaren rymmer 4L olja, vilket räcker för att uppnå bästa matlagningsresultat. 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 också att ytan glider och repar den inte.


ON
POWER
HEAT
OFF
ROYAL
Dry burning of heating tube is prohibited

