

Länken till produkten: <https://cncworld.se/frits-8-liter-termostat-ego-p-345.html>



## Fritös - 8 liter - termostat E.G.O.

Bruttopris	<b>2 340.00 kr</b>
Nettopris	<b>1 872.00 kr</b>
Tillgänglighet	<b>Tillgängligt</b>
Leveranstid	<b>48 timmar</b>
Katalognummer	<b>FT-11</b>
Producentkod	<b>RCEF 08E-EGO</b>

### Produktbeskrivning

## Fritös - 8 liter - termostat E.G.O.



Spänning [V]: **230**  
Version: **Singel**  
Effekt [W]: **2500**  
Frityrkorg [mm]: **210 x 145 x 120**  
Material: **Rostfritt stål**  
Hällkapacitet [l]: **4**  
Nätsladd [m]: **1,6**  
Tankmått [cm]: **186 x 270 x 170**  
Total kapacitet [l]: **8**  
Temperaturområde [°C]: **50 - 190**  
Timer: **Nej**  
Avloppskran: **Nej**  
Med skåp: **Nej**  
Termiskt skydd: **Ja**  
Korgkapacitet [kg]: **1**  
Mått (LxBxH) [cm]: **37 x 26 x 30,5**  
Vikt [kg]: **5,3**

---

Leveransmått (LxBxH) [cm]: **45 x 29 x 36**  
Fraktvikt [kg]: **6,4**

Leveransintervall:

- Fritös
- Användarmanual

---

### **VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?**

- Stor kapacitet - 8 l kammare gör att du kan förbereda många portioner samtidigt
- Effektivitet - 2500 W värmeelement säkerställer snabb temperaturhöjning
- Energibesparing - modern termostat E.G.O.
- Solid konstruktion - rostfritt stål garanterar motståndskraft mot permanent smuts och mekaniska skador
- Lätt att rengöra - kalla zoner och enkel demontering effektiviserar underhållsprocessen

### **Fritös - 8 liter - termostat E.G.O.**

Royal Catering fritös är en enhet designad för professionell användning i restauranger, snabbmat, food trucks, butiker, barer, snackbarer.

RCEF 08E-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.

### **Fritös 8 liter - egenskaper**

Den höga effektiviteten hos fritösen RCEF 08E-EGO beror på värmeelementet på 2500 W. Det kokar upp oljan mycket snabbt, så att du kan förbereda en portion pommes frites på extremt kort tid.

Energieffektivitet är en egenskap hos Royal Catering fritösen, som säkerställs av en modern, automatisk termostat från E.G.O. Detta element är ansvarigt för att exakt upprätthålla temperaturen i intervallet 50-190 ° C, exklusive strömförbrukning om den överskrider.

Bekväm rengöring av Royal Catering fritösen beror på dess konstruktion. Korgen och värmeelementet kan enkelt tas bort, vilket avsevärt underlättar underhållet av maskinen. Kalla zoner förhindrar brända produkter som faller ur korgen.

Driftsäkerheten för RCEF 08E-EGO säkerställs av en termisk säkring som stänger av enheten när den når för hög temperatur. Dessutom, tack vare det korrekt profilerade locket, stänker inte kokande olja utanför tanken. Båda lösningarna minskar avsevärt risken för olyckliga händelser.

Royal Catering fritösens solida rostfria stålkonstruktion gör den inte bara motståndskraftig mot korrosion utan även mot mekaniska skador. Med gummifötter kan du ställa in enheten i ett stabilt läge, vilket förhindrar att den glider på ytan och utan att orsaka repor.

Fritösen RCEF 08E-EGO är en pålitlig cateringutrustning som kännetecknas av effektivitet, funktionalitet och säkerhet under användning. Dess solida konstruktion, energieffektivitet och enkla rengöring är andra fördelar tack vare vilka den uppskattades av många proffs från HoReCa-industrin. Gå med dem genom att använda erbjudandet från den officiella butiken för tillverkaren av varumärket Royal Catering.



