Aktuella information för den: 18-11-2026 07:19

Länken till produkten: https://cncworld.se/professionell-frits-med-skp-2x6000w-p-347.html



Professionell fritös med skåp 2x6000W

Bruttopris	**12 590.00 kr**
Nettopris	**10 072.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**48 timmar**
Katalognummer	**FT-13**
Producentkod	**RCKF 16DSH**
EAN	**4260223021237**

Produktbeskrivning

Professionell Royal Catering fritös med skåp



Spänning [V]: **400**
Version: **Dubbel**
Material: **Rostfritt stål**
Effekt [W]: **2 x 6000**
Frityrkorg [mm]: **250 x 230 x 120**
Hällkapacitet [l]: **2 x 10**
Nätsladd [m]: **1,5**
Tankmått [cm]: **33 x 25,5 x 20**
Skåpskapacitet [l]: **144**
Skåpets mått [cm]: **52 x 39,5 x 70**
Total kapacitet [l]: **16**
Temperaturområde [°C]: **60 - 200**
Timer: **Nej**
Avloppskran: **Ja**
Med skåp: **Ja**
Termiskt skydd: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **12**
Mått (LxBxH) [cm]: **68 x 53 x 95**

Vikt [kg]: **31,74**
Leveransmått (LxBxH) [cm]: **74 x 60 x 99**
Fraktvikt [kg]: **38,52**
Leveransintervall:

- Fritös med skåp
- korgar
- handtag
- lock
- Användarmanual
- Plugg ingår ej

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- Dubbel effekt - 2 x 6000W
- Samtidig tillagning av olika rätter - 2 kammare
- Robust och lätt att rengöra - rostfritt stål
- Stor kapacitet - 2 x 16l
- Exakt temperaturhållning - termostat

KAPACITET
Kapaciteten på 2 x 16l gör att du kan förbereda en stor mängd olika livsmedel på en gång, vilket leder till tidsbesparingar. I setet ingår 2 korgar (25 x 23 x 12 cm) med ett icke-värmande handtag som skyddar mot brännskador.
LÄTT RENGÖRING
Enkel rengöring resulterar från enhetens design. Värmeelement och korgar är avtagbara, vilket gör det lätt att tvätta dem. RCKF 16DSH har en slät yta med minimal porositet för enkel rengöring. Fettborttagning säkerställs genom avloppskranar.
EFFEKTIVITET
Två "kalla zoner" skyddar mat från att brännas, dessutom kännetecknas den av bättre smak och arom. Utrustningen utrustad med den beskrivna lösningen kännetecknas av bättre effektivitet.
TILLBEHÖR
Skåpet som är placerat i botten (kapacitet 144 l) garanterar mycket utrymme för nödvändig utrustning. Nödvändiga tillbehör finns alltid till hands. Fyra fötter stabiliserar enheten.
TERMOSTAT
Separata värmeelement med en effekt på 6000 W värmer snabbt fettet till en maxtemperatur på 200 ° C (indikatorlampan signalerar när det optimala värdet har uppnåtts). Automatiska termostater underhåller den och sparar energi. Två nätsladdar möjliggör oberoende drift - med en eller båda kamrarna. Spänningen på 400V gör den levererade effekten konstant och har en högre koefficient, tillåter parallelldrift. Enheten kännetecknas av bättre prestanda.
HÅLLBARHET
Det rostfria stålet som Royal Catering-fritösen är tillverkad av är ett material som är resistent mot korrosion, mekaniskt hållbart och behåller sin glans även efter årtionden av användning. På grund av sin biologiska neutralitet är materialet mycket lämpligt för kontakt med livsmedel; påverkar inte hälsan. Lock är också gjorda av det, vilket förhindrar att fett stänker och eventuell kontaminering av stekta produkter.
SÄKERHET
Säkerheten för driften beror på en speciell knapp. När värmeelementet lutas bakåt stängs den elektriska fritösen av automatiskt, vilket förhindrar olyckor. De icke-värmande handtagen gör att du kan greppa korgarna säkert (minska risken för brännskador) och ger köket ett modernt utseende.



