

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/frytownica-podwojna-gastronomiczna-elektryczna-z-kranem-230-v-2-x-3200w-2-x-13-l-p-47280.html>



Frytownica podwójna gastronomiczna elektryczna z kranem 230 V 2 x 3200W 2 x 13 L

Cena	1 123,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1009308
Kod producenta	1009308
Kod EAN	4250928698827

Opis produktu

Frytownica podwójna gastronomiczna elektryczna z kranem 230 V 2 x 3200W 2 x 13 L

Frytownica elektryczna z dwoma komorami to doskonałe rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni. Dzięki mocy 6400 W (2 x 3200 W) szybko przygotujesz różnorodne potrawy, takie jak frytki, mięso czy ryby. Urządzenie zapewnia efektywne smażenie w krótkim czasie.

Posiada łączną pojemność 26 litrów, co pozwala na użycie do 18 litrów oleju. Wbudowane termostaty umożliwiają precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie od 50 do 200°C, co sprzyja optymalnym warunkom smażenia. Lampki kontrolne informują o osiągnięciu właściwej temperatury oleju.

Frytownica wyposażona jest w zimną strefę na dnie zbiorników, co zapobiega przypaleniu resztek potraw, poprawiając smak i jakość dań. Dodatkowe kraniki odpływowe ułatwiają wylewanie tłuszczu z komór.

Bezpieczeństwo użytkowania gwarantuje system wyłączający grzałkę przy jej odchyleniu oraz bezpiecznik chroniący przed przegrzaniem. Wysokiej jakości stal nierdzewna, z której wykonano frytownicę, zapewnia odporność na uszkodzenia i korozję, a także jest bezpieczna dla zdrowia.

Parametry techniczne

- **Model:** RCEF 13DB
- **Nr katalogowy:** 10011145
- **Materiał:** Stal nierdzewna
- **Napięcie / częstotliwość:** 230 V / 50 Hz
- **Moc:** 2 x 3200 W
- **Wymiary kosza:** 22 x 21 x 12 cm
- **Wymiary zbiornika:** 21,5 x 30 x 18,5 cm
- **Maks. pojemność zbiornika:** 2 x 13 l
- **Ilość oleju:** 2 x 9 l
- **Zakres temperatury:** 50-200°C
- **Wymiary (DxSxW):** 65 x 63 x 35,5 cm
- **Waga:** 17,15 kg
- **Wymiary wysyłki (DxSxW):** 69,5 x 57 x 43 cm
- **Waga wysyłki:** 19,3 kg

W zestawie

- Frytownica
- Kosz z rączką - 2 szt.
- Pokrywka - 2 szt.
- Instrukcja PL