

datele actuale pentru ziua: 04-04-2025 20:49

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/friteuz-10-litri-eco-p-332.html>



Friteuză - 10 litri - ECO

Preț brut	1 030.00 Lei
Preț net	865.55 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	FT-09
Codul producătorului	RCEF-10EY-ECO
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Friteuză - 10 litri - ECO



Tensiune [V]: **230**
Versiune: **Simplă**
Material: **Inox**
Putere [W]: **3200**
Coș [mm]: **210 x 185 x 110**
Capacitate turnare [l]: **5.3**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,2**
Dimensiuni rezervor [cm]: **30 x 24 x 15**
Capacitate totală [l]: **10**
Diapazon temperatură [°C]: **60-200**
Cronometru: **Nu**
Robinet scurgere: **Nu**
Dulăpior: **Nu**
Protecție termică: **Da**
Capacitate coș [kg]: **2**

Dimensiuni (LxIxI) [cm]: **43.5 x 27.5 x 28**
Masă [kg]: **4.43**
Dimensiuni ambalaj (LxIxI) [cm]: **49.3 x 32.5 x 34.5**
Masă ambalaj [kg]: **5.6**

Setul conține:

- Friteuză
- Coș cu mâner
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEASTĂ FRITEUZĂ?

- Capacitatea maximă a rezervorului de ulei 10l
- Puterea de 3200W oferă posibilitatea unei încălziri rapide până la 200°C
- Zonă rece anti-ardere
- Inox ușor de curățat
- Termostat automat ușor de utilizat

Friteuza Royal Catering

Friteuza electrică Royal Catering RCEF-10EY-ECO este un echipament profesionist, potrivit pentru prepararea rapidă și ușoară a cartofilor prăjiți, a legumelor și a altor produse alimentare. Echipamentele prezentate vor funcționa bine în localurile alimentare, ca barurile de tip fast-food sau food trucks. Avantajul său este fiabilitatea ridicată.

Friteză gastronomică - descriere

Datorită **inoxului** din care este confecționat friteuza este **foarte durabilă** și ușor de curățat. **Murdăria se îndepătează ușor** de pe suprafața ei netedă. Datorită puterii de **3200 W** poți prăji gustări de diferite dimensiuni și după propriul gust. Produsele **mărcii Royal Catering din seria ECO** combină un preț atractiv și o performanță optimă, ceea ce le face economice atât din punct de vedere al consumului de energie, cât și al costului de achiziție.

Rezervorul solid de 5,3-litri oferă suficient spațiu pentru a pregăti o cantitate semnificativă de cartofi prăjiți. **Colțurile rotunjite** permit curățarea rapidă și ușoară, deoarece reziduurile de ulei nu se adună în colțuri. **Automatizarea integrată** face ca utilizarea dispozitivului să fie simplă. Temperatura dorită se setează cu ușurință folosind **termostatul** (max. 200°C).

Coșul rezistent cu mâner detașabil, dimensiuni 21 x 18,5 x 11 cm, vă permite să pregătiți rapid o cantitate mare de cartofi prăjiți. Are o sită foarte fină care împiedică elementele mici să intre în grăsimea fierbinte. **Suspendarea coșului pe un element special al carcasei** permite scurgerea aproape completă a uleiului.

Friteuza prezentată are o **zonă rece** astfel că elementul de încălzire se află direct în ulei, nu sub rezervor. Datorită acestei soluții **uleiul se încălzește rapid** și ajunge la temperatura potrivită, iar resturile care cad sub încălzitor nu se ard. La fel sunt eliminare și mirosurile neplăcute emise în timpul procesului de prăjire.

Căutați echipamente eficiente pentru prăjirea cartofilor prăjiți, a cărnii și a legumelor? Friteuza Royal Catering este cea mai bună soluție. Echipamentul este perfect pentru gastronomia profesionistă, unde utilizarea facilă și confortabilă a dispozitivelor este importantă.



