

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/friteuz-2-x-10-litri-eco-p-338.html>

Friteuză - 2 x 10 litri - ECO



Preț brut	1 490.00 Lei
Preț net	1 252.10 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	FT-15
Codul producătorului	RCEF-10DY-ECO
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Friteuză - 2 x 10 litri - ECO



Tensiune [V]: **230**
Versiune: **Dublă**
Material: **Inox**
Putere [W]: **2 x 3200**
Coș [mm]: **210 x 185 x 110**
Capacitate turnare [l]: **2 x 5.5**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,25**
Dimensiuni rezervor [cm]: **30 x 24 x 15**
Capacitate totală [l]: **2 x 10**
Diapazon temperatură [°C]: **60-200**
Cronometru: **Nu**
Robinet scurgere: **Nu**
Dulap: **Nu**
Protecție termică: **Da**
Capacitate coș [kg]: **4**
Dimensiuni (LxIxI) [cm]: **43.5 x 56.5 x 28**
Masă [kg]: **8.55**
Capacitate ambalaj (LxIxI) [cm]: **62 x 51 x 34**
Masă ambalaj [kg]: **10.3**

setul conține:

- Friteuză RCEF-10DY-ECO
- Coșuri cu mâner – 2 buc.
- Capace – 2 buc.
- Panouri de control cu termostat – 2 buc.

PRIN CE IEȘE ÎN EVIDENȚĂ ACEASTĂ FRITEUZĂ?

- Capacitate mare 2 x 10l - mai multe feluri de mâncare pot fi preparate simultan
- Două elemente de încălzire performante cu puterea de 3200W fiecare
- Întreținere și curățare ușoară
- Inox - rezistență la coroziuni
- Termostat automat - menține temperatura și economisește energia

Friteuza 2 x 10 litri Royal Catering

Friteuza RCEF-10DY-ECO marcă Royal Catering e un dispozitiv ce permite prepararea **multor feluri de mâncare**: cartofi prăjiți crocanți, legume sau snackuri. Produsul prezentat va funcționa foarte bine în **localurile de tip fast-food și firmele mici de catering**. Cu toate acestea, își va găsi utilizarea și în restaurantele mari. Se caracterizează prin fiabilitate și robustețe semnificative.

Friteuza RCEF-10DY-ECO - descriere

Oțelul inoxidabil de înaltă calitate utilizat în producția dispozitivului îl face rezistent la deteriorări mecanice. În plus, datorită suprafeței netede, este ușor de curățat. Două încălzitoare eficiente, de 3200 W fiecare, permit prăjirea simultană și independentă a alimentelor în două camere la temperaturi diferite.

Datorită recipientului dublu (2 x 10 litri), mașina asigură prepararea unei cantități mari de produs finit. **Colțurile rezervorului sunt rotunjite**, pentru ca grăsimea să nu rămână în locuri greu accesibile. Produsul prezentat folosește **automatizare integrată** care vă permite să setați cu ușurință orice temperatură. Diodele speciale informează când este atinsă temperatura selectată și vă permit să determinați gradul de pregătire a uleiului pentru prăjire..

Două coșuri solide cu dimensiunile 21 x 18,5 x 11cm fiecare, asigură prepararea rapidă a unor cantități mari de alimente. **Structura lor cu sită fină** face ca cartofii prăjiți mici să nu cadă în partea de jos a dispozitivului. Coșurile pot fi așezate pe niște elemente speciale ale carcasei astfel încât produsul finit să picure aproape complet grăsimea.

Friteuzele din seria ECO atrag prin raportul preț-performanță. Sunt foarte **economice din punct de vedere al consumului de energie și al costurilor de exploatare**. Echipamentele de catering Royal Catering pot funcționa fără probleme mulți ani.



