

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/friteuz-profesionist-cu-dulap-2x6000w-p-336.html>



## Friteuză profesionistă cu dulap 2x6000W

Preț brut	<b>5 430.00 Lei</b>
Preț net	<b>4 563.03 Lei</b>
Disponibilitate	<b>în stoc</b>
Termenul expedierii	<b>24 de ore</b>
Număr de catalog	<b>FT-13</b>
Codul producătorului	<b>RCKF 16DSH</b>
Producător	<b>Royal Catering</b>

### Descrierea produsului

## Friteuză profesionistă Royal Catering cu dulap



Tensiune [V]: **400**  
Versiune: **Dublă**  
Material: **Inox**  
Putere [W]: **2 x 6000**  
Coș [mm]: **250 x 230 x 120**  
Capacitate turnare [l]: **2 x 10**  
Lungime cablu alimentare [m]: **1,5**  
Dimensiuni rezervor [cm]: **33 x 25,5 x 20**  
Capacitate dulap [l]: **144**  
Dimensiuni dulap [cm]: **52 x 39,5 x 70**  
Capacitate totală [l]: **16**  
Diapazon temperatură [°C]: **60 - 200**  
Cronometru: **Nu**  
Robinet scurgere: **Da**  
Dulap: **Da**  
Protecție termică: **Da**  
Capacitate coș [kg]: **12**  
Dimensiuni (LxIxI) [cm]: **68 x 53 x 95**

---

Masă [kg]: **31.74**  
Dimensiuni ambalaj (LxIxÎ) [cm]: **74 x 60 x 99**  
Masă ambalaj [kg]: **38.52**

Setul conține:

- Friteuză cu dulap
- Coșuri
- Mânere
- Capace
- Manual instrucțiuni

---

## PRIN CE SE DISTINGE ACEASTĂ FRITEUZĂ?

- Putere dublă - 2 x 6000W
- Preparare simultană a diferitor tipuri de mâncare - 2 camere
- Soliditate și curățare ușoară - inox
- Capacitate mare - 2 x 16l
- Menținerea precisă a temperaturii - termostat

### CAPACITATE

Capacitatea de 2 x 16l să pregătiți simultan multe feluri de mâncare, astfel economisiți timp. Setul conține două coșuri (25 x 23 x 12 cm) cu mânere ce nu se încălzesc, protejând astfel împotriva arsurilor.

### CURĂȚARE UȘOARĂ

Curățarea ușoară rezultă din designul dispozitivului. Elementele de încălzire și coșurile sunt detașabile, ceea ce facilitează spălarea lor. RCKF 16DSH are o suprafață netedă, cu porozitate minimă pentru o curățare ușoară. Îndepărtarea grăsimilor este asigurată de robinetele de scurgere.

### PERFORMANȚĂ

Două „zone reci” protejează alimentele de ardere, în plus acestea se caracterizează printr-un gust și o aromă mai bune. Echipamentul echipat cu această soluție se distinge printr-o eficiență mai bună.

### ACCESORII

Dulapul (capacitate 144 l) oferă mai mult spațiu pentru elementele de care aveți nevoie. Accesoriile sunt întotdeauna la îndemână. Patru picioare stabilizează dispozitivul.

### TERMOSTAT

Elementele de încălzire separate cu puterea de 6000 W încălzesc rapid uleiul la temperatura maximă de 200°C (indicatorul luminos semnalează când a fost atinsă valoarea optimă). Termostatele automate îl întrețin și economisesc energie. Două cabluri de alimentare permit funcționarea independentă - cu una sau ambele camere. Tensiunea de 400V face constantă puterea livrată și are un coeficient mai mare, permite funcționarea în paralel. Dispozitivul se caracterizează printr-o performanță mai bună.

### DURABILITATE

Otelul inoxidabil din care este confecționată friteuza Royal Catering este un material rezistent la coroziune, durabil mecanic, pastrandu-si luciul si dupa zeci de ani de utilizare. Datorită neutralității sale biologice, materialul este foarte potrivit pentru contactul cu alimentele; nu afectează sănătatea. Capacele din inox previn stropirea cu ulei și posibila contaminare a produselor prăjite.

---

## PROTECȚIE

Siguranța în funcționare se datorează unui buton special. Când elementul de încălzire este prea fierbinte friteuza electrică se oprește automat, prevenind accidentele. Mânerele ce nu se încălzesc vă permit să prindeți coșurile în siguranță (reduce riscul de arsuri) și oferă bucătăriei un aspect modern.



