datele actuale pentru ziua: 28-01-2026 09:15

Link spre produsul: https://www.cncworld.ro/friteuz-13-litri-termostat-ego-p-340.html

Friteuză - 13 litri - termostat E.G.O.

Preț brut	**1 179.00 Lei**
Preț net	**974.38 Lei**
Disponibilitate	**în stoc**
Termenul expedierii	**24 de ore**
Număr de catalog	**FT-17**
Codul producătorului	**RCEF 13E-EGO**
Producător	**Royal Catering**

Descrierea produsului

Friteuză - 13 litri - termostat E.G.O.

Tensiune [V]: **230**
Versiune: **Simplă**
Putere [W]: **3250**
Coș [mm]: **240 x 190 x 140**
Material: **Inox**
Capacitate turnare [l]: **8**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,7**
Capacitate totală [l]: **13**
Diapazon temperatură [°C]: **50 - 190**
Cronometru: **Nu**
Robinet scurgere: **Da**
Dulap: **Nu**
Protecție termică: **Da**
Capacitate coș [kg]: **3**
Dimensiuni (LxlxÎ) [cm]: **47 x 31 x 38**
Masă [kg]: **7.8**
Dimensiuni ambalaj (Lxlxî) [cm]: **54 x 34 x 46**

Masă ambalaj [kg]: **8.7**

Setul conține:

- Friteuză
- Coș cu mâner
- Capac
- Grilă
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEASTĂ FRITEUZĂ?

- Universalitate – diferite feluri de bucate, multe tipuri de localuri unde poate fi utilizată
- Performanță – capacitate 13 litri, putere 3250W
- Funcționalitate – robinet pentru scurgerea grăsimii/uleiului uzat
- Securitate – siguranță termică, mâner ce protejează împotriva arsurilor
- Estetică – ușurința menținerii inoxului curat

CAPACITATE

Performanțe semnificative sunt obținute datorită rezervorului de 13 litri cu o capacitate de umplere cu ulei de 8 litri, care vă permite să prăjiți rapid porții mari. La aceasta contribuie și puterea de 3250W. Zona rece protejează alimentele de ardere și oferă un gust unic. Coșul are dimensiunile de 24 x 19 x 14 cm.

PROTECȚIE

Siguranța utilizării friteuzei este datorată echipării acesteia cu un buton special care oprește dispozitivul de fiecare dată când elementul de încălzire este înclinat înapoi. O siguranță termică îndeplinește o funcție similară, întrerupând funcționarea echipamentului în caz de supraîncălzire sau încălzire excesivă a uleiului. Mânerul confortabil al coșului protejează împotriva arsurilor mâinilor.

INOX

Durabilitatea ridicată a friteuzei este datorată oțelului inoxidabil de înaltă calitate, care protejează împotriva ruginii și garantează un aspect strălucitor chiar și după multe decenii de utilizare. Acest material se caracterizează prin rezistență ridicată la deteriorarea mecanică, iar neutralitatea sa biologică îl face complet sigur pentru sănătate.

TERMOSTAT

Diapazonul larg de temperatură de la 50 la 190°C garantează reglarea liberă a puterii de încălzire și adaptarea acesteia la un anumit tip de aliment, care se realizează prin intermediul unui buton. Datorită acestui lucru, nu numai că veți încălzi produsele, dar veți și prăji chiar și alimentele congelate! Temperatura este menținută de un termostat automat, care se caracterizează în plus printr-o eficiență energetică ridicată. Indicatoarele bine vizibile de pe panoul de control informează despre încălzire și atingerea temperaturii selectate.

STABILITATE

Stabilitatea produsului de la Royal Catering se datorează celor patru picioare de cauciuc care nu numai că îl împiedică să se miște, ci și protejează suprafața pe care stă de la zgâriere. Cârligul vă permite să atârnați coșul pentru a scurge alimentele de grăsime și pentru a o răci.

CURĂȚARE UȘOARĂ

Ușurința de curățare este obținută datorită robinetului de scurgere a grăsimii uzate. Capacul atașat protejează alimentele de contaminare, iar grila de deasupra elementului de încălzire reține resturile care cad.