

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/friteuz-13l-3000w-cu-robinet-zon-rece-p-343.html>



Friteuză - 13l - 3000W - cu robinet - zonă rece

Preț brut	1 459.00 Lei
Preț net	1 205.79 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	FT-20
Codul producătorului	RCPSF 13ETH
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Friteuză - 13l - 3000W - cu robinet - zonă rece



Tensiune [V]: **230**
Versiune: **Simplă**
Putere [W]: **3000**
Coș [mm]: **250 x 250 x 120**
Material: **Inox**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,7**
Dimensiuni rezervor [cm]: **33 x 30 x 20**
Capacitate totală [l]: **13**
Diapazon temperatură [°C]: **60-200**
Cronometru: **Nu**
Robinet scurgere: **Da**
Dulap: **Nu**
Protecție termică: **Da**
Dimensiuni (LxIxÎ) [cm]: **36 x 54 x 36**
Masă [kg]: **9**
Dimensiuni ambalaj (LxIxÎ) [cm]: **58 x 40 x 40.5**
Masă ambalaj [kg]: **10**

Setul conține:

- Friteuză
- Coș cu mâner
- Capac
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEASTĂ FRITEUZĂ?

- Performanță - capacitate 13L și putere de 3000W ideale pentru prăjirea unor cantități mari de alimente
- Universalitate - diapazonul de temperatură de 60-200°C este ideal pentru diverse feluri de mâncare, cum ar fi peștele, cartofii
- Practicitate - zona rece protejează resturile de ardere, prelungind durata de viață a uleiului și nu afectează gustul mâncărurilor
- Durabilitate - datorită construcției solide din inox
- Igienă - robinetul de scurgere permite schimbarea frecventă și confortabilă a uleiului

Friteuză - 13l - 3000W - cu robine - zonă rece

Friteuza Royal Catering este un echipament practic de bucătărie în industria HoReCa, care vă permite să pregătiți o gamă largă de preparate. Datorită modelului RCPSF 13ETH, puteți prăji cartofi prăjiți, pui, bețișoare de mozzarella, rondele de ceapă, pește și chiar gogoși. Capacitatea optimă a dispozitivului este de 13 litri.

Friteuza RCPSF 13ETH - caracteristici

Eficiența ei se datorează puterii mari de 3000W, ceea ce face ca prepararea bucatelor să fie foarte rapidă. Datorită termostatului (60-200°C), puteți seta temperatura perfectă pentru fiecare produs.

Designul ergonomic mărește confortul utilizării. Zona rece previne arderea resturilor, ceea ce prelungeste durata de viață a uleiului și nu strică gustul preparatelor. Robinetul de scurgere, la rândul său, permite scurgerea ușoară a uleiului prăjit pentru filtrare sau înlocuire. Friteuza este fabricată din oțel inoxidabil solid și durabil.

Căutați echipamente eficiente pentru un restaurant, bar sau food truck? Friteuza Royal Catering vă va ajuta să pregătiți multe feluri de mâncare prăjite și garnituri. Comandă modelul RCPSF 13ETH cu livrare la ușa ta!



