

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/friteuz-2-x-13-litri-termostat-ego-p-337.html>

## Friteuză - 2 x 13 litri - termostat E.G.O.



Preț brut	<b>2 199.00 Lei</b>
Preț net	<b>1 817.36 Lei</b>
Disponibilitate	<b>în stoc</b>
Termenul expedierii	<b>24 de ore</b>
Număr de catalog	<b>FT-14</b>
Codul producătorului	<b>RCEF 13D-EGO</b>
Producător	<b>Royal Catering</b>

### Descrierea produsului

## Friteuză - 2 x 13 litri - termostat E.G.O.



Tensiune [V]: **230**  
Versiune: **Dublă**  
Material: **Inox**  
Putere [W]: **2 x 3250**  
Coș [mm]: **240 x 190 x 140**  
Capacitate turnare [l]: **2 x 8**  
Lungime cablu alimentare [m]: **1,7**  
Dimensiuni rezervor [cm]: **30 x 24 x 19**  
Capacitate totală [l]: **2 x 13**  
Diapazon temperatură [°C]: **60 - 190**  
Cronometru: **Nu**  
Robinet scurgere: **Da**  
Dulap: **Nu**  
Protecție termică: **Da**  
Capacitate coș [kg]: **6**  
Dimensiuni (LxIxÎ) [cm]: **47 x 60 x 38**  
Masă [kg]: **14.5**

---

Dimensiuni ambalaj (Lxlxl) [cm]: **62 x 55 x 46**  
Masă ambalaj [kg]: **16.4**

Setul conține:

- Friteuză
- Coș cu mâner - 2 buc.
- Capac - 2 buc.
- Sită inferioară - 2 buc.
- Rezervor detașabil - 2 buc.
- Manual instrucțiuni

---

## PRIN CE SE DISTINGE ACEASTĂ FRITEUZĂ?

- Capacitate mare de 2 x 13 litri și putere de 2 x 3250W - ideale pentru utilizare profesionistă
- Excelent pentru multe alimente - cartofi prăjiți, pui prăjit, creveți și bastoane de mozzarella - temperatura de la 50 la 190°C reglabilă pentru fiecare rezervor
- 2 coșuri - posibilitatea preparării simultane a două tipuri de produse
- Zona rece - protecție împotriva arderii alimentelor
- Oțel inoxidabil - un material dedicat gastronomiei

### Friteuză cu termostat E.G.O.

Friteuza Royal Catering este un dispozitiv conceput pentru uz profesionist în restaurante, fast-fooduri, food truck-uri, magazine, baruri, snack-baruri. Modelul RCEF 13D-EGO este perfect pentru prăjirea rapidă în grăsime și ulei a diferitelor feluri de mâncare și garnituri - cartofi prăjiți, pui, bastoane de mozzarella, rondele de ceapă, pește, gogoși și multe altele. Echipamentul este eficient și ușor de utilizat.

### Friteuza electrică Royal Catering - descriere

**Performanță semnificativă** atinsă datorită a două rezervoare separate de 13 litri cu o capacitate de umplere cu ulei de 8 litri fiecare, ceea ce vă permite să prăjiți rapid porții mari. La aceasta contribuie și puterea de 2 x 3250W. Încălzirea separată pentru fiecare dintre recipiente (2 cabluri de alimentare cu priză) vă permite să pregătiți diferite mese în același timp, iar zona rece funcțională le protejează de ardere și asigură o gust unic.

**Diapazonul larg de temperatură** între 50 și 190°C asigură reglarea liberă a puterii de încălzire și adaptarea acesteia la un anumit tip de alimente, care se realizează prin intermediul unui buton. Datorită acestui lucru, nu numai că veți încălzi produsele, ci veți și prăji chiar și alimentele congelate! Temperatura este menținută de un termostat automat, care se caracterizează în plus printr-o eficiență energetică ridicată. **Controlerele** semnalează încălzirea și atingerea valorii selectate, astfel încât veți ști când uleiul este fierbinte.

**Siguranța** utilizării friteuzei este rezultatul 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 fiecărui coș protejează împotriva arsurilor mâinilor, iar picioarele antiderapante împiedică mișcarea acestuia.

Friteuza electrică oferită de marca Royal Catering permite prăjirea rapidă și eficientă a multor tipuri de mâncare - cartofi, pește, rondele de ceapă, pui și chiar nuci sau gogoși. Produsul este extrem de practic și funcțional. Are o carcasă solidă din oțel inoxidabil. Datorită suprafeței netede și robinetelor, totul este ușor de curățat. Modelul RCEF 13D-EGO se regăsește cu succes în fiecare restaurant, bar și food truck.



