

datele actuale pentru ziua: 28-04-2026 17:43

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/friteuz-2x8-litri-2-x-3200w-p-335.html>

Friteuză - 2x8 litri - 2 x 3200W



Preț brut	1 549.00 Lei
Preț net	1 280.17 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	FT-12
Codul producătorului	RCEF 08DB
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Friteuză - 2 x 8 litri - 2 x 3200W



Tensiune [V]: **230**
Versiune: **Dublă**
Material: **Inox**
Putere [W]: **2 x 3200**
Coș [mm]: **210 x 170 x 120**
Capacitate turnare [l]: **2 x 4**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,3**
Dimensiuni rezervor [cm]: **19 x 28 x 17.5**
Capacitate totală [l]: **2 x 8**
Diapazon temperatură [°C]: **50 - 200**
Cronometru: **Nu**
Robinet scurgere: **Nu**
Dulap: **Nu**
Protecție termică: **Da**
Capacitate coș [kg]: **1.5**
Dimensiuni (LxIxI) [cm]: **65 x 45 x 30**
Masă [kg]: **6.25**
Dimensiuni ambalaj (LxIxI) [cm]: **53 x 50 x 36**

Masă ambalaj [kg]: **10.5**

Setul conține

- Friteuză
- Coșuri cu mâner – 2 buc.
- Capace – 2 buc.
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEASTĂ FRITEUZĂ?

- Capacitatea de 2 x 8l – prăjirea unei cantități semnificative dintr-odată
- Posibilitatea de a alege temperatura potrivită pentru produs – diapazon de la 50 la 200°C
- Aromă și gust - risc redus de ardere datorită zonelor reci
- Fiabilitate și protecție împotriva coroziunii - oțel inoxidabil
- Igienă și confort - spălarea în siguranță a coșului și a capacului în mașina de spălat vase

CAPACITATE

Designul profesionist și capacitatea mare fac friteuza excelentă pentru restaurante, localuri fast-food, snack-baruri, food-truck-uri, magazine și alte astfel de localuri. Cu ajutorul acestui dispozitiv puteți prăji carne, pește, legume, precum și cartofi prăjiți, ciuperci, rondele de ceapă, bețișoare de brânză, alune sau orice altceva doriți. Totul depinde de imaginația dumneavoastră!

PERFORMANȚĂ

Puterea mare a elementului de încălzire de 3200 W face ca friteuza să atingă performanțe ridicate de prăjire într-un timp extrem de scurt (indiferent de mărimea porției). Soluția aplicată vă permite să prăjiți diferite ingrediente în același timp. Aparatul este echipat cu 2 ștechere pentru priză de alimentare.

PROTECȚIE

Siguranța în timpul funcționării echipamentelor Royal Catering este asigurată de butonul special încorporat. Utilizarea acestuia face ca elementul de încălzire să se decupleze și friteuza încetează imediat să funcționeze. Aparatul este echipat și cu o siguranță. Dacă se supraîncălzește, modelul RCEF 08DB se va opri automat.

CURĂȚARE UȘOARĂ

Coșul este echipat cu un mâner care nu se încălzește protejând astfel utilizatorul împotriva arsurilor. Sita deasă ține resturile la îndepărtarea uleiului. Coșul poate fi agățat de friteuză datorită cârligului, care permite produsului finit să se scurgă de grăsime și să se răcească ușor. Capacul protejează conținutul de murdărie. Atât coșul, cât și capacul pot fi îndepărtate în siguranță și apoi spălate în mașina de spălat vase.

INTUITIVITATE

Diapazonul de temperatură de 50-200°C vă permite să prăjiți atât produse proaspete cât și congelate. Puteți seta cu ușurință valoarea selectată folosind butonul convenabil. Termostatul automat menține temperatura și economisește energie. Indicatoarele clar vizibile de pe panoul de control informează despre încălzire și atingerea temperaturii selectate.

PROSPEȚIME

În cele două camere de 8l încap câte 4 litri de ulei, suficient pentru a obține cele mai bune rezultate. Cele două zone reci situate în partea inferioară a rezervorului, protejează produsele de ardere, astfel produsul finit are un gust și o aromă mai bune.

OȚEL INOXIDABIL

Oțelul inoxidabil din care este confecționată friteuza electrică Royal Catering este un material rezistent la coroziune, durabil mecanic, neted, păstrându-și luciul chiar și după zeci de ani de utilizare. Materialul neutru din punct de vedere biologic este foarte potrivit pentru contactul cu alimentele; nu afectează sănătatea.

STABILITATE

Stabilitatea dispozitivului este asigurată de picioarele din cauciuc. Ele vă fac să puneți mașina în poziția dorită. De asemenea, previn alunecarea și nu zgârie suprafața pe care ați pus friteuza.



