

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

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/friteuz-8-litri-termostat-ego-p-334.html>



Friteuză - 8 litri - termostat E.G.O.

Preț brut	939.00 Lei
Preț net	776.03 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	FT-11
Codul producătorului	RCEF 08E-EGO
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Friteuză - 8 litri - termostat E.G.O.



Tensiune [V]: **230**
Versiune: **Simplă**
Putere [W]: **2500**
Coș [mm]: **210 x 145 x 120**
Material: **Inox**
Capacitate turnare [l]: **4**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,6**
Dimensiuni rezervor [cm]: **186 x 270 x 170**
Capacitate totală [l]: **8**
Diapazon temperatură [°C]: **50 - 190**
Cronometru: **Nu**
Robinet scurgere: **Nu**
Dulăpior: **Nu**
Protecție termică: **Da**
Capacitate coș [kg]: **1**
Dimensiuni (LxIxÎ) [cm]: **37 x 26 x 30.5**
Masă [kg]: **5.3**

Dimensiuni ambalaj (LxIxÎ) [cm]: **45 x 29 x 36**
Masă ambalaj [kg]: **6.4**

Setul conține:

- Friteuză
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEASTĂ FRITEUZĂ?

- Capacitate mare - rezervorul de 8l vă permite să pregătiți mai multe porții în același timp
- Performanță - elementul de încălzire de 2500W asigură o creștere rapidă a temperaturii
- Economisire de energie - termostat modern E.G.O.
- Construcție solidă - oțelul inoxidabil garantează rezistența la murdăria permanentă și la deteriorarea mecanică
- Ușor de curățat - zonele reci și dezasblarea ușoară simplifică procesul de întreținere

Friteuză - 8 litri - cu termostat E.G.O.

Frytownica marki Royal Catering to urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytku w restauracjach, fast foodach, food truckach, sklepach, barach, lokalach z przekąskami.

Model RCEF 08E-EGO sprawdza się w szybkim smażeniu na głębokim tłuszczu oraz oleju zróżnicowanych potraw i dodatków - frytek, kurczaka, paluszków z mozarelli, krążków cebulowych, ryb, pączków, faworków i wielu innych. Sprzęt cechuje się efektywnością, a zarazem prostą obsługą.

Friteuză 8 litri - caracteristici

Eficiența ridicată a friteuzei RCEF 08E-EGO se datorează puterii mari de 2500W. Uleiul fierbe foarte repede, astfel încât puteți pregăti o porție de cartofi prăjiți într-un timp extrem de scurt.

Eficiența energetică este o caracteristică de bază a friteuzei Royal Catering, care este asigurată de un termostat automat, modern de la E.G.O. Acest element este responsabil pentru menținerea precisă a temperaturii în intervalul 50-190 ° C, excluzând consumul de energie atunci când este depășit.

Curățarea confortabilă a friteuzei Royal Catering se datorează construcției sale. Coșul și elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ușurință, ceea ce facilitează semnificativ întreținerea mașinii. Zonele reci împiedică produsele care cad din coș să se ardă.

Securitatea funcționării RCEF 08E-EGO este asigurată de o siguranță termică care oprește dispozitivul atunci când atinge o temperatură prea ridicată. În plus, datorită capacului profilat corespunzător, uleiul care fierbe nu țâșnește în afara rezervorului. Ambele soluții reduc semnificativ riscul unor evenimente nefericite.

Construcția solidă din oțel inoxidabil a friteuzei Royal Catering o face rezistentă nu numai la coroziune, ci și la deteriorări mecanice. Picioarele din cauciuc vă permit să puneți dispozitivul într-o poziție stabilă, împiedicându-l să alunece și să nu zgârie suprafața pe care l-ați pus.

Friteuza RCEF 08E-EGO este un echipament de catering de încredere, caracterizat prin eficiență, funcționalitate și siguranță în timpul utilizării. Construcția sa solidă, eficiența energetică și ușurința de curățare sunt alte avantaje datorită cărora a fost apreciat de mulți profesioniști din industria HoReCa. Alăturați-vă lor folosind oferta magazinului oficial al producătorului mărcii Royal Catering.



