

Údaje aktuální ke dni: 24-04-2026 09:00

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/fritovac-hrnc-13-litr-termostat-ego-p-353.html>



Fritovací hrnc - 13 litrů - termostat E.G.O.

Cena s DPH	5 290.00 Kč
Cena bez DPH	4 371.90 Kč
Dostupnost	K dispozici
Odesíláme během:	48 hodin
Katalogové číslo	FT-17
Kód výrobce	RCEF 13E-EGO
Výrobce	Royal Catering

Popis produktu

Fritovací hrnc - 13 litrů - termostat E.G.O.



Napětí [V]: **230**
Verze: **Jednoduchá**
Výkon [W]: **3250**
Koš na smažení [mm]: **240 x 190 x 140**
Materiál: **Nerezová ocel**
Přítokový objem [l]: **8**
Přívodní kabel [m]: **1,7**
Celkový objem [l]: **13**
Rozsah teplot [°C]: **50 - 190**
Minutka: **Ne**
Kohoutek: **Ano**
Se skříňkou: **Ne**
Tepelná ochrana: **Ano**
Kapacita koše [kg]: **3**
Rozměry (DxŠxV) [cm]: **47 x 31 x 38**
Hmotnost [kg]: **7.8**
Rozměry přepravy (DxŠxV) [cm]: **54 x 34 x 46**

Hmotnost přepravy [kg]: **8.7**

Rozsah dodávky:

- Fritovací hrnec
- Koš s rukojetí
- Uzavírací poklice
- Dolní mřížka
- Návod k obsluze

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Univerzálnost - různé druhy jídel, mnoho možností použití
- Výkon - objem 13 l, výkon 3250 W
- Funkčnost - kohoutek pro vypouštění tuku
- Bezpečnost - tepelná pojistka, rukojeti chránící před popálením
- Estetika - snadné čištění, nerezová ocel

OBJEMNOST

Vysoký výkon byl dosažen díky 13litrové nádrži s přítokovým objemem oleje 8 l, což umožňuje rychlé smažení velkých porcí. K tomu přispívá také výkon 3250 W. Funkční chladná zóna chrání jídlo před připálením a zajišťuje výjimečnou chuť. Koš má rozměry 24 x 19 x 14 cm.

BEZPEČNOST

Bezpečné používání fritovacího hrnce je zajištěno speciálním tlačítkem, které vypne zařízení vždy, když je topný prvek odklopený dozadu. Stejnou funkcí disponuje tepelná pojistka, která přeruší provoz zařízení v případě jeho přehřátí nebo přehřátí oleje. Pohodlná rukojeť na koši chrání ruce před popálením.

NEREZOVÁ OCEL

Vysokou odolnost fritovacího hrnce zajišťuje výroba z kvalitní nerezové oceli, která chrání před korozi a zaručuje lesklý vzhled i po mnoha letech používání. Tento materiál se vyznačuje vysokou odolností vůči mechanickému poškození a biologickou neutrálností, což z něj činí zcela bezpečný materiál pro zdraví.

TERMOSTAT

Široký rozsah teplot od 50 do 190 °C zaručuje volnou regulaci topného výkonu a přizpůsobení ho konkrétnímu druhu potravin pomocí pohodlného otočného ovladače. Díky tomu nejen ohřejete produkty, ale také usmažíte i hluboko zmrazené jídlo! Teplotu udržuje automatický termostat, který se navíc vyznačuje vysokou energetickou účinností. Dobře viditelné kontrolky na ovládacím panelu informují o ohřevu a dosažení nastavené teploty.

STABILITA

Stabilitu výrobku od Royal Catering zajišťují čtyři gumové nožky, které nejen brání jeho posunutí, ale také chrání povrch, na kterém stojí, před poškrábáním. Závěs umožňuje zavěšení koše pro odkapávání tuku a ochlazení jídla.

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Snadné čištění je dosaženo díky odtokovému kohoutku pro vyprazdňování použitého tuku. Přiložená poklice chrání jídlo před nečistotami a umístěná nad topným prvkem zachytává padající zbytky.



