

Údaje aktuální ke dni: 25-04-2025 08:52

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/fritovac-hrnc-2-x-13-litr-termostat-ego-p-350.html>

Fritovací hrnec - 2 x 13 litrů - termostat E.G.O.



Cena s DPH	12 990.00 Kč
Cena bez DPH	10 735.54 Kč
Dostupnost	K dispozici
Odesíláme během:	48 hodin
Katalogové číslo	FT-14
Kód výrobce	RCEF 13D-EGO
Výrobce	Royal Catering

Popis produktu

Fritovací hrnec - 2 x 13 litrů - termostat E.G.O.



Napětí [V]: **230**
Verze: **Dvojitá**
Materiál: **Nerezová ocel**
Výkon [W]: **2 x 3250**
Koš na smažení [mm]: **240 x 190 x 140**
Napájecí kabel [m]: **1,7**
Rozměry nádrže [cm]: **30 x 24 x 19**
Celkový objem [l]: **2 x 13**
Rozsah teplot [°C]: **60 - 190**
Časovač: **Ne**
Odpadní kohout: **Ano**
Se skříň: **Ne**
Tepelná ochrana: **Ano**
Nosnost koše [kg]: **6**
Rozměry (DxŠxV) [cm]: **47 x 60 x 38**
Hmotnost [kg]: **14.5**
Rozměry při přepravě (DxŠxV) [cm]: **62 x 55 x 46**

Hmotnost při přepravě [kg]: **16.4**

Rozsah dodávky:

- Fritovací hrnec
- Koš s rukojetí - 2 ks
- Poklička - 2 ks
- Dolní mřížka - 2 ks
- Vyjímatelný nádobka - 2 ks
- Návod k použití

CO ODLIŠUJE NÁŠ FRITOVACÍ HRNEC?

- Vynikající objem 2 x 13 litrů a výkon 2 x 3250 W - ideální pro profesionální použití
- Vynikající řešení pro různé druhy jídla - hranolky, smažené kuře, krevety a mozzarella sticks - teplota od 50 do 190 °C, regulace každé nádoby zvlášť
- 2 koše - možnost současné přípravy dvou druhů produktů
- Chladná zóna - ochrana před připálením jídla
- Nerezová ocel - vynikající materiál pro gastronomii

Fritovací hrnec s termostatem E.G.O.

Fritovací hrnec značky Royal Catering je zařízení určené pro profesionální použití v restauracích, fast foodech, food truckech, obchodech, barech a stáncích s občerstvením. Model RCEF 13D-EGO se osvědčuje při rychlém smažení různých jídel a příloh - hranolek, kuřat, mozzarellových tyčinek, cibulových koleček, ryb, koblih, trdelníků a mnoho dalších. Zařízení se vyznačuje efektivitou a zároveň jednoduchým ovládním.

Elektrický fritovací hrnec od Royal Catering - popis

Velký výkon je dosažen díky dvěma samostatným 13litrovým nádobám s objemem oleje po 8 l každá, což umožňuje rychlé smažení velkých porcí. K tomu přispívá také výkon 2 x 3250 W. Samostatné ohřívání každé nádoby (2 napájecí kabely s konektorem) umožňuje přípravu různých jídel současně a funkční chladná zóna chrání jídlo před připálením a zajišťuje výjimečnou chuť.

Široký rozsah teploty v rozmezí od 50 do 190 °C zaručuje volnou regulaci ohřevu a přizpůsobení ho konkrétnímu druhu jídla pomocí pohodlného otočného ovladače. Díky tomu nejenže zahřejete výrobky, ale také osmažíte i hluboce zmrazená jídla! Teplotu udržuje automatický termostat, který je navíc velmi energeticky úsporný. **Indikační světla** signalizují ohřívání a dosažení vybrané hodnoty, takže víte, kdy je olej dostatečně horký.

Bezpečnost používání fritovacího hrnce je zajištěna speciálním tlačítkem, které automaticky vypne zařízení vždy, když je ohřívací prvek nakloněn vzad, což předchází nehodám. Stejnou funkci plní i tepelná pojistka, která přeruší provoz zařízení v případě přehřátí nebo přílišného zahřátí oleje. Pohodlná rukojeť každého koše chrání ruce před popálením a protiskluzové nožky zabraňují posouvání.

Elektrický fritovací hrnec od značky Royal Catering umožňuje rychlé a efektivní smažení mnoha druhů jídel - hranolek, ryb, cibulových koleček, kuřete, a dokonce i oříšků nebo koblih. Produkt je velmi praktický a funkční. Má pevné pouzdro z nerezové oceli. Díky hladkému povrchu a odpadním kohoutkům je celé zařízení snadno čistitelné. Model RCEF 13D-EGO se bez problémů hodí do každé restaurace, baru a food trucku.



