

Údaje aktuální ke dni: 14-06-2026 04:40

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/fritovac-hrnc-8-litr-termostat-ego-p-347.html>



Fritovací hrnc - 8 litrů - termostat E.G.O.

Cena s DPH	3 790.00 Kč
Cena bez DPH	3 132.23 Kč
Dostupnost	K dispozici
Odesíláme během:	48 hodin
Katalogové číslo	FT-11
Kód výrobce	RCEF 08E-EGO
Výrobce	Royal Catering

Popis produktu

Fritovací hrnc - 8 litrů - termostat E.G.O.



Napětí [V]: **230**
Verze: **Jednotlivá**
Výkon [W]: **2500**
Kos na smažení [mm]: **210 x 145 x 120**
Materiál: **Nerezová ocel**
Nálevková kapacita [l]: **4**
Přívodní kabel [m]: **1,6**
Rozměry nádoby [cm]: **186 x 270 x 170**
Celková kapacita [l]: **8**
Rozsah teplot [°C]: **50 - 190**
Časovač: **Ne**
Kohoutek: **Ne**
Se skříňkou: **Ne**
Tepelná ochrana: **Ano**
Kapacita koše [kg]: **1**
Rozměry (DxŠxV) [cm]: **37 x 26 x 30,5**
Hmotnost [kg]: **5,3**

Rozměry pro přepravu (DxŠxV) [cm]: **45 x 29 x 36**
Hmotnost pro přepravu [kg]: **6,4**

Rozsah dodávky:

- Fritovací hrnec
- Návod k obsluze

CO VYRÁŽÍ NAŠI FRITEK?

- Velká kapacita - komora o objemu 8 l umožňuje přípravu více porcí současně
- Výkonnost - topný prvek o výkonu 2500 W zajišťuje rychlé zahřátí oleje
- Energetická účinnost - moderní termostat E.G.O.
- Solidní konstrukce - nerezová ocel zaručuje odolnost proti trvalému znečištění a mechanickým poškozením
- Snadné čištění - studené zóny a snadná demontáž usnadňují údržbu

Fritovací hrnec - 8 litrů - termostat E.G.O.

Fritovací hrnec značky Royal Catering je zařízení určené pro profesionální použití v restauracích, rychlé občerstvení, food truckech, obchodech, barech, s pohoštěním.

Model RCEF 08E-EGO je ideální pro rychlé smažení na hlubokém oleji různých pokrmů a příloh - hranolek, kuřete, sýrových tyčinek, cibulových koleček, ryb, koblih, šátečků a mnoha dalších. Zařízení se vyznačuje vysokou účinností a snadnou obsluhou.

Fritovací hrnec - 8 litrů - charakteristika

Vysoká výkonnost fritovacího hrnce RCEF 08E-EGO je dílem topného prvku o výkonu 2500 W. Olej se tak rychle dostane do varu a porce hranolek připravíte v neuvěřitelně krátkém čase.

Energetickou účinnost zajišťuje moderní automatický termostat značky E.G.O., který přesně udržuje teplotu v rozsahu 50-190°C a v případě jejího překročení automaticky přeruší přívod proudu.

Pohodlné čištění fritovacího hrnce značky Royal Catering je dílem jeho konstrukce. Koš i topný prvek lze snadno vyjmout, což výrazně usnadňuje údržbu stroje. Studené zóny brání připálení produktů, které vypadnou mimo koš.

Bezpečnost při provozu modelu RCEF 08E-EGO je zajištěna termistorem, který zabraňuje přehřátí zařízení. Díky vhodné tvarované víku se vařící olej nerozprskává mimo nádobu. Obě opatření výrazně snižují riziko nepříjemných situací.

Solidní konstrukce ze nerezové oceli, ze které byl fritovací hrnec Royal Catering vyroben, zajišťuje nejen odolnost proti korozi, ale i proti mechanickým poškozením. Gumové nožičky umožňují stabilní umístění zařízení, předcházejí jeho uklouznutí po povrchu a nepřivodí poškození povrchu.

Fritovací hrnec RCEF 08E-EGO je spolehlivým gastronomickým zařízením, které se vyznačuje výkonností, funkčností a bezpečností při používání. Jeho solidní konstrukce, energetická účinnost a snadná údržba jsou dalšími výhodami, které ocení mnoho profesionálů v oblasti HoReCa. Připojte se k nim a využijte nabídky oficiálního obchodu výrobce značky Royal Catering.



