

Údaje aktuální ke dni: 25-04-2025 07:06

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/fritza-10-litr-3200-w-asova-p-355.html>



Fritéza - 10 litrů - 3200 W - časovač

Cena s DPH	2 990.00 Kč
Cena bez DPH	2 471.07 Kč
Dostupnost	K dispozici
Odesíláme během:	48 hodin
Katalogové číslo	FT-19
Kód výrobce	RCEF-10EB
Výrobce	Royal Catering

Popis produktu

Fritéza - 10 litrů - 3200 W - časovač



Napětí [V]: **230**
Verze: **Jednoduchá**
Výkon [W]: **3200**
Kos na smažení [mm]: **220 x 200 x 100**
Materiál: **Nerezová ocel**
Přítokový objem [l]: **5**
Rozměry nádoby [cm]: **24 x 29,8 x 15**
Časovač - rozsah času: **0-60**
Celkový objem [l]: **10**
Rozsah teploty [°C]: **50-200**
Časovač: **Ano**
Vypouštěcí kohoutek: **Ne**
Se skříňkou: **Ne**
Tepelná ochrana: **Ano**
Objem koše [kg]: **2**
Rozměry (DxŠxV) [cm]: **35 x 29 x 30**
Hmotnost [kg]: **5.9**

Rozměry při přepravě (DxŠxV) [cm]: **50 x 36 x 35**
Hmotnost při přepravě [kg]: **6.7**

Rozsah dodávky:

- Fritéza
- Kos s rukojetí
- Olejový kontejner
- Poklice
- Manuál

CO VYRÁŽÍ NAŠI FritéZU?

- Objem 10 l - jednorázové smažení velkého množství jídla
- Možnost nastavení vhodné teploty pro jídlo - rozsah od 50 do 200°C
- Vůně a chuť - snížené riziko připálení díky studené zóně
- Pevnost a ochrana před korozi - nerezová ocel
- Hygiena a pohodlí - bezpečné mytí koše, poklice a olejového kontejneru v myčce

MODERNÍ DESIGN

Profesionální design a velký objem dělají z gastronomické fritézy skvělé zařízení pro restaurace, fast foody, snack bary, food trucky, obchody, supermarkety a podobná místa. S ní si připravíte maso, ryby, zeleninu, ale také přílohy - hranolky, žampiony, cibulové kroužky, sýrové tyčinky, arašídy. Zbytek záleží na vaší kreativitě!

ÚČINNOST

Vysoký výkon topného tělesa 3200 W zajišťuje, že fritéza dosahuje vysokého výkonu smažení v extrémně krátkém čase (nezávisle na velikosti porcí). Funkce časovače je velmi praktická; umožňuje nastavit délku času smažení až do max. 60 minut. Během této doby se můžete věnovat jiným činnostem v kuchyni, aniž byste museli neustále kontrolovat smažení!

OCHRANA

Bezpečnost při používání zařízení od Royal Catering je zajištěna pomocí vestavěného speciálního tlačítka. Jeho použití způsobí, že se topné těleso odchýlí a fritéza okamžitě přestane pracovat. Zařízení je také vybaveno pojistkou. Pokud dojde k přehřátí, model RCTF 10EB se automaticky vypne.

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Kos je vybaven nerozvětvenou rukojetí, která chrání před popálením. Malé mřížky nepropouštějí zbytky při odstraňování oleje. Koš lze zavěsit na fritézu pomocí háčku, což umožní odkapat hotové jídlo z tuku a lehce jej vychladit. Poklice pomáhá chránit obsah před znečištěním. Tvarovaný tvar brání úniku tepla a rozstříkávání vroucího oleje mimo nádobu. Koš, olejový kontejner a pokličku můžete vyjmout a poté umýt v myčce nádobí.

INTUITIVNOST

Rozsah nastavení teploty 50-200°C umožňuje smažit jak čerstvé, tak hluboce zmrazené produkty. Požadovanou hodnotu snadno nastavíte pomocí pohodlného otočného ovladače. Automatický termostat udržuje teplotu a šetří energii. Dobře viditelné kontrolky na řídicím panelu informují o ohřevu a dosažení zvolené teploty.

SVĚŽOST

Prostor o objemu 10 l pojme 5 l oleje, což stačí k dosažení nejlepších výsledků při přípravě jídla. Studená zóna umístěná na dně nádoby chrání produkty před připálením, což se projevuje v lepším chuti a aromatu.

NEREZOVÁ OCEL

Nerezová ocel, ze které je elektrická fritéza Royal Catering vyrobena, je odolný materiál proti korozi, mechanická pevnost, hladký povrch, který si udržuje lesk i po desetiletích používání. Biologicky neutrální materiál je velmi vhodný pro styk s potravinami; neovlivňuje zdraví.

STABILITA

Stabilitu zařízení zajišťují gumové nožičky. Umožňují nastavit stroj v požadované poloze. Zabraňují sklouznutí po povrchu a nezpůsobují jeho poškrábání.



