

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/profesjonalna-frytownica-do-frytek-ryb-z-kranem-3000w-17l-royal-catering-rcef-15e-p-13192.html>



Profesjonalna frytownica do frytek ryb z kranem 3000W 17L Royal Catering RCEF 15E

Cena brutto	729,41 zł
Cena netto	593,02 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	10010421
Kod producenta	10010421
Kod EAN	4250928647283
Sku	1007877

Opis produktu

Nazwa producenta: **RCEF 15E**

Frytownica Royal Catering RCEF 15E to sprzęt gastronomiczny o pojemności 17l, który umożliwia smażenie m.in. frytek, mięsa, ryb, pączków oraz wielu innych potraw i dodatków. Sprawdzi się np. w restauracjach, barach z szybkim jedzeniem czy food truckach. Wydajny element grzewczy (moc 3000W) pozwala szybko osiągnąć maksymalną temperaturę 200C. Urządzenie wykonane z solidnej i prostej w czyszczeniu stali nierdzewnej łatwo utrzymać w czystości. „Zimna strefa zabezpiecza żywność przed przypaleniem. W zestawie znajdują się pokrywa i kosz z nienagrzewającą się rączką.

Cechy i funkcje:- Uniwersalność - pojemność 17l pozwalająca smażyć ryby, mięso, frytki, warzywa w dużych ilościach- Duża wydajność - grzałka o mocy 3000W- Ochrona przed przypaleniem żywności - „zimna strefa- Bezpieczna eksploatacja - wyłącznik odłączający dopływ prądu i nienagrzewający się uchwyt kosza- Łatwa w czyszczeniu gładka powierzchnia - stal nierdzewna

Parametry techniczne:

- Model - **RCEF 15E**
- Nr katalogowy - **10010421**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Materiał - **Stal nierdzewna**
- Napięcie - **230 V / 50 Hz**
- Moc - **3000 W**
- Wymiary kosza - **29 x 21 x 15 cm**
- Maks. pojemność zbiornika - **17 l**
- Ilość oleju - **11 l**
- Wielkość porcji do przygotowania w koszu - **3 kg**
- Zakres regulacji temperatury - **60-200C**
- Czas smażenia porcji 750 g - **5 min**
- Czas smażenia porcji 1000 g - **7 min**
- Czas smażenia porcji 1280 g - **10 min**
- Wymiary (DxSxW) - **72,30 x 29,00 x 105,60 cm**
- Waga - **15,09 kg**

W zestawie:- Frytownica- Kranik spustowy- Kosz z rączką- Pokrywa- Instrukcja obsługi