Dati attuali al giorno: 22-11-2026 03:30

Link al prodotto : https://www.cnc-world.it/friggitrice-13-litri-termostato-ego-p-352.html



Friggitrice- 13 litri - termostato E.G.O.

Prezzo lordo	**245.00 EUR**
Prezzo netto	**200.82 EUR**
disponibilità	**Disponibile**
Tempo di spedizione	**48 ore**
Numero dell articolo	**FT-17**
codice del produttore	**RCEF 13E-EGO**
codice EAN	**4250928686787**
Produttore	**Royal Catering**

Descrizione del prodotto

Friggitrice- 13 litri - termostato E.G.O.



Tensione[V]: **230**
Versione: **Singola**
potenza [W]: **3250**
Cestello [mm]: **240 x 190 x 140**
Materiale: **Acciaio Inox**
Capienza del versamento [l]: **8**
Cavo alimentazione [m]: **1,7**
Capacità totale [l]: **13**
Intervallo delle temperature [°C]: **50 - 190**
Timer: **No**
Rubinetto di scarico: **Si**
Armadietto: **No**
Ochrona termiczna: **Si**
Capienza del cestello [kg]: **3**
Dimensioni [cm]: **47 x 31 x 38**
Peso [kg]: **7.8**
Dimensioni del imballo [cm]: **54 x 34 x 46**

Peso del imballo [kg]: **8.7**

CHE COSA DIFFERENZIA LA NOSTRA FRIGGITRICE?

Versatilità: diversi tipi di piatti, molti luoghi di applicazione
Efficienza - capacità 13 l, potenza 3250 W
Funzionalità: rubinetto di scarico per versare il grasso
Sicurezza: fusibile termico, maniglie che proteggono dalle ustioni
Estetica: facile da pulire, acciaio inossidabile

CAPACITÀ

Prestazioni significative si ottengono grazie al serbatoio da 13 litri con una capacità di riempimento del l'olio di 8 litri, che consente di friggere rapidamente grandi porzioni. A questo contribuisce anche la po tenza di 3250 W. La funzionale zona fredda protegge il cibo dalla combustione e fornisce un gusto unico. I l cestino ha dimensioni di 24 x 19 x 14 cm.

SICUREZZA

La sicurezza nell'uso della friggitrice è il risultato di dotarla di un pulsante speciale che spegne il di spositivo ogni volta che l'elemento riscaldante viene inclinato all'indietro. Un fusibile termico svolge u na funzione simile, interrompendo il funzionamento dell'apparecchiatura in caso di surriscaldamento o ecce ssivo riscaldamento dell'olio. La comoda maniglia del cestino protegge dalle ustioni alle mani.

ACCIAIO INOSSIDABILE

L'elevata durata della friggitrice è garantita dall'uso di acciaio inossidabile di alta qualità, che prote gge dalla ruggine e garantisce un aspetto brillante anche dopo molti decenni di utilizzo. Questo materiale è caratterizzato da un'elevata resistenza ai danni meccanici e la sua inerzia biologica lo rende completa mente sicuro per la salute.

TERMOSTATO

Un ampio range di temperatura da 50 a 190°C garantisce la libera regolazione della potenza riscaldante e i l suo adattamento ad uno specifico tipo di alimento, che avviene tramite una comoda manopola. Grazie a que sto, non solo riscalderai i prodotti, ma friggerai anche cibi surgelati! La temperatura è mantenuta da un termostato automatico, caratterizzato inoltre da un'elevata efficienza energetica. Indicatori ben visibili sul pannello di controllo informano sul riscaldamento e sul raggiungimento della temperatura selezionata.

STABILITÀ

La stabilità del prodotto di Royal Catering è dovuta a quattro piedini in gomma che non solo gli impedisco no di muoversi, ma proteggono anche la superficie su cui poggia dai graffi. Il gancio permette di appender e il cestello in modo da scolare il cibo dai grassi e raffreddarlo.

PULIZIA FACILE

La facilità di pulizia è stata raggiunta grazie al rubinetto di scarico per lo scarico del grasso usato. I l coperchio attaccato protegge il cibo dalla contaminazione e la griglia sopra l'elemento riscaldante racc oglie i detriti che cadono.


190
170
150
130
110
70
90

