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	Dostępny
Tempo di spedizione	48 ore
Numero dell articolo	FT-17
codice del produttore	RCEF 13E-EGO
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 [I]: 8 Cavo alimentazione [m]: 1,7 Pojemność całkowita [I]: **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 1, 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 $24 \times 19 \times 14$ 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'elemento protegge il cibo dalla contaminazione e la griglia sopra l'elemento riscaldante raccoglie i detriti che cadono.



