

Dati attuali al giorno: 07-08-2025 08:47

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 [l]: **8**
Cavo alimentazione [m]: **1,7**
Pojemność całkowita [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 dell'olio di 8 litri, che consente di friggere rapidamente grandi porzioni. A questo contribuisce anche la potenza di 3250 W. La funzionale zona fredda protegge il cibo dalla combustione e fornisce un gusto unico. Il 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 dispositivo ogni volta che l'elemento riscaldante viene inclinato all'indietro. Un fusibile termico svolge una funzione simile, interrompendo il funzionamento dell'apparecchiatura in caso di surriscaldamento o eccessivo 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 protegge 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 completamente sicuro per la salute.

TERMOSTATO

Un ampio range di temperatura da 50 a 190°C garantisce la libera regolazione della potenza riscaldante e il suo adattamento ad uno specifico tipo di alimento, che avviene tramite una comoda manopola. Grazie a questo, 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 impediscono di muoversi, ma proteggono anche la superficie su cui poggia dai graffi. Il gancio permette di appendere 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. Il coperchio attaccato protegge il cibo dalla contaminazione e la griglia sopra l'elemento riscaldante raccoglie i detriti che cadono.



