

Link al prodotto : <https://www.cnc-world.it/friggitrice-2-x-10-litri-eco-p-350.html>

Friggitrice- 2 x 10 litri - ECO



Prezzo lordo	305.00 EUR
Prezzo netto	250.00 EUR
disponibilità	Disponibile
Tempo di spedizione	48 ore
Numero dell articolo	FT-15
codice del produttore	RCEF-10DY-ECO
Produttore	Royal Catering

Descrizione del prodotto

Friggitrice- 2 x 10 litri - ECO



Tensione [V]: **230**
Versione: **Doppia**
Materiale: **Acciaio Inox**
Potenza [W]: **2 x 3200**
Cestello [mm]: **210 x 185 x 110**
Capacità del versamento [l]: **2 x 5.5**
Cavo alimentatore [m]: **1,25**
Dimensioni cestello [cm]: **30 x 24 x 15**
Capienza totale [l]: **2 x 10**
Intervallo delle temperature [°C]: **60-200**
Timer: **No**
Rubinetto di scarico: **No**
Armadietto: **No**
Protezione termica: **No**
Capienza del cestello [kg]: **4**
Dimensioni [cm]: **43.5 x 56.5 x 28**
Peso [kg]: **8.55**
Dimensioni del imballo [cm]: **62 x 51 x 34**
Peso del imballo [kg]: **10.3**

CHE COSA DIFFERENZIA LA NOSTRA FRIGGITRICE?

Grande capacità di 2 x 10 litri: è possibile friggere grandi quantità di cibo contemporaneamente

Due resistenze efficienti e indipendenti con una potenza di 3200 W ciascuna

Facile manipolazione e pulizia

Acciaio inossidabile - protegge dalla corrosione

Termostato automatico: mantiene la temperatura e risparmia energia

Friggitrice 2 x 10 litri Royal Catering

La friggitrice RCEF-10DY-ECO di Royal Catering è un dispositivo che ti permette di preparare tanti tipi di snack, come patatine croccanti, verdure o involtini primavera. Il prodotto presentato funzionerà molto bene nei bar fast food e nei piccoli punti di ristoro. Tuttavia, troverà il suo utilizzo anche nei grandi ristoranti. È caratterizzato da notevole affidabilità e robustezza.

Friggitrice RCEF-10DY-ECO - descrizione

L'acciaio inossidabile di alta qualità utilizzato nella produzione del dispositivo lo rende resistente ai danni meccanici. Inoltre, grazie alla superficie liscia, è facile da pulire. Due efficienti riscaldatori da 3200 W ciascuno consentono la frittura simultanea e indipendente degli alimenti in due camere a temperature diverse. .

Grazie al doppio contenitore (2 x 10 litri), la macchina assicura la preparazione di una grande quantità di prodotto. Gli angoli del contenitore sono stati appositamente arrotondati in modo che il grasso non rimanga negli angoli. Il prodotto presentato utilizza un'automazione integrata che consente di impostare facilmente qualsiasi temperatura. Speciali diodi informano quando viene raggiunta la temperatura selezionata e consentono di determinare la prontezza dell'olio per la frittura.

Due solidi cestelli per friggere, 21 x 18,5 x 11 cm ciascuno, assicurano una rapida preparazione di grandi quantità di cibo. La loro struttura a maglia fine fa sì che le piccole patatine fritte non cadano sul fondo del dispositivo. I cestelli possono essere posizionati su appositi elementi dell'alloggiamento in modo tale che il prodotto finito sgoccioli quasi completamente dal grasso.

Le friggitrici della serie ECO convincono per il rapporto qualità-prezzo. Sono molto economici in termini di consumo energetico e costi operativi. Le attrezzature per la ristorazione Royal Catering sono caratterizzate dalla possibilità di molti anni di funzionamento.



