Dati attuali al giorno: 22-11-2026 03:20

Link al prodotto : https://www.cnc-world.it/friggitrice-2-x-13-litri-termostato-ego-p-349.html



Friggitrice- 2 x 13 litri - termostato E.G.O.

Prezzo lordo	**449.00 EUR**
Prezzo netto	**368.03 EUR**
disponibilità	**Disponibile**
Tempo di spedizione	**48 ore**
Numero dell articolo	**FT-14**
codice del produttore	**RCEF 13D-EGO**
codice EAN	**4250928686756**
Produttore	**Royal Catering**

Descrizione del prodotto

Friggitrice- 2 x 13 litri - termostato E.G.O.



Tensione[V]: **230**
Versione: **Doppia**
Materiale: **Acciaio Inox**
Potenza [W]: **2 x 3250**
Cestello [mm]: **240 x 190 x 140**
Capacità del versamento [l]: **2 x 8**
Cavo alimentatore [m]: **1,7**
Dimensioni del cestello [cm]: **30 x 24 x 19**
Capienza totale [l]: **2 x 13**
Intervallo di temperature [°C]: **60 - 190**
Timer: **No**
Rubinetto di scarico: **Si**
Armadietto: **No**
Protezione termica: **Si**
Capienza del cestello [kg]: **6**
Dimensioni [cm]: **47 x 60 x 38**
Peso [kg]: **14.5**

Dimensioni del imballo [cm]: **62 x 55 x 46**
Peso del imballo [kg]: **16.4**
In dotazione:
Friggitrice Cestino con manico - 2 pz.
Copertina - 2 pezzi.
Griglia inferiore - 2 pz.
Contenitore rimovibile - 2 pz.
Manuale d'uso

CHE COSA DIFFERENZIA LA NOSTRA FRIGGITRICE?

Grande capacità di 2 x 13 litri e potenza di 2 x 3250 W - ideale per uso professionale
Ottimo per una varietà di cibi - patatine fritte, pollo fritto, gamberetti e bastoncini di mozzarella - te mperatura da 50 a 190°C regolabile per ogni vasca
2 cestelli - possibilità di preparare due tipi di prodotti contemporaneamente
Zona fredda: protezione contro la combustione degli alimenti
Acciaio inossidabile: un materiale eccellente in gastronomia

Friggitrice con termostato E.G.O.
La friggitrice Royal Catering è un dispositivo progettato per l'uso professionale in ristoranti, fast food , food truck, negozi, bar, snack bar. Il modello RCEF 13D-EGO è perfetto per friggere velocemente in grass o e olio vari piatti e contorni: patatine fritte, pollo, bastoncini di mozzarella, anelli di cipolla, pesc e, ciambelle, faworki e molti altri. L'attrezzatura è efficiente e facile da usare.

Friggitrice elettrica di Royal Catering - descrizione

Un'efficienza significativa è stata raggiunta grazie a due serbatoi separati da 13 litri con una capacità di riempimento dell'olio di 8 litri ciascuno, che consente di friggere rapidamente grandi porzioni. A ques to contribuisce anche la potenza di 2 x 3250 W. Il riscaldamento separato per ciascuno dei contenitori (2 cavi di alimentazione con spina) consente di preparare diversi pasti contemporaneamente e la funzionale zo na fredda li protegge dalla combustione e garantisce un gusto unico.

Un'ampia gamma di temperature nell'intervallo da 50 a 190 ° C garantisce la libera regolazione della poten za di riscaldamento e l'adattamento ad uno specifico tipo di alimento, che avviene tramite una comoda mano pola. 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. Le sp ie luminose segnalano il riscaldamento e il raggiungimento del valore selezionato, in modo da sapere quand o l'olio è caldo.

La sicurezza d'uso della friggitrice è il risultato di dotarla di un pulsante speciale che spegne il dispo sitivo 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 eccessi vo riscaldamento dell'olio. La comoda maniglia di ogni cestino protegge dalle ustioni alle mani e i piedin i antiscivolo ne impediscono il movimento.

La friggitrice elettrica offerta dal marchio Royal Catering consente di friggere in modo rapido ed efficac e molti tipi diversi di piatti: patatine fritte, pesce, anelli di cipolla, pollo e persino noci o ciambell e. Il prodotto è estremamente pratico e funzionale. Ha un solido alloggiamento in acciaio inossidabile. Gr azie alla superficie liscia e ai rubinetti, il tutto è facile da pulire. Il modello RCEF 13D-
EGO si troverà con successo in ogni ristorante, bar e food truck.


190
170
150
130
110
90
70

