

Dati attuali al giorno: 10-02-2026 08:23

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
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 - temperatura 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 grasso e olio vari piatti e contorni: patatine fritte, pollo, bastoncini di mozzarella, anelli di cipolla, pesce, 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 questo 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 funzione zona 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 potenza di riscaldamento e l'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. Le spia luminose segnalano il riscaldamento e il raggiungimento del valore selezionato, in modo da sapere quando l'olio è caldo.

La sicurezza d'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 di ogni cestino protegge dalle ustioni alle mani e i piedini antiscivolo ne impediscono il movimento.

La friggitrice elettrica offerta dal marchio Royal Catering consente di friggere in modo rapido ed efficace molti tipi diversi di piatti: patatine fritte, pesce, anelli di cipolla, pollo e persino noci o ciambelle. Il prodotto è estremamente pratico e funzionale. Ha un solido alloggiamento in acciaio inossidabile. Grazie 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.



