Dati attuali al giorno: 21-11-2026 02:57

Link al prodotto : https://www.cnc-world.it/friggitrice-2x8-litri-3200-w-p-347.html



Friggitrice - 2x8 litri - -3200 W

Prezzo lordo	**329.00 EUR**
Prezzo netto	**269.67 EUR**
disponibilità	**Disponibile**
Tempo di spedizione	**48 ore**
Numero dell articolo	**FT-12**
codice del produttore	**RCEF 08DB**
codice EAN	**4250928698803**
Produttore	**Royal Catering**

Descrizione del prodotto

Friggitrice - 2x8 litri - -3200 W



Tensione[V]: **230**
Versione: **Doppio**
Materiale: **Acciaio Inox**
Potenza[W]: **2 x 3200**
Cestello [mm]: **210 x 170 x 120**
Cavo alimentatore [m]: **1,3**
Dimensioni cestello [cm]: **19 x 28 x 17.5**
Capienza totale [l]: **2 x 8**
Intervallo di temperature [°C]: **50 - 200**
Timer: **No**
Rubinetto di scarico: **No**
Protezione termica: **Si**
Capienza cestello [kg]: **1.5**
Dimensioni (LxLaxA) [cm]: **65 x 45 x 30**
Peso [kg]: **6.25**
Dimensioni del Imballo (LxLaxA) [cm]: **53 x 50 x 36**
Peso del imballo [kg]: **10.5**

CHE COSA DIFFERENZIA LA NOSTRA FRIGGITRICE?

Capacità 2 x 8 litri: friggi una grande quantità di cibo contemporaneamente
Possibilità di scegliere la giusta temperatura per il piatto - gamma da 50 a 200 ° C
Aroma e gusto - ridotto rischio di scottature grazie alle zone fredde
Affidabilità e protezione contro la corrosione - acciaio inossidabile
Igiene e praticità: lavaggio sicuro del cestello e del coperchio in lavastoviglie

CAPACITÀ

Il design professionale e la grande capacità rendono la friggitrice per servizi di ristorazione ideale per ristoranti, fast food, snack bar, food truck, negozi, supermercati e altri luoghi simili. Grazie ad esso, puoi friggere carne, pesce, verdure e additivi: patatine fritte, funghi, anelli di cipolla, bastoncini di formaggio, arachidi. Il resto dipende dal tuo ingegno!

EFFICIENZA

L'elevata potenza di 2 elementi riscaldanti, 3200 W ciascuno, fa sì che la friggitrice raggiunga elevate prestazioni di frittura in un tempo estremamente breve, e puoi preparare rapidamente anche porzioni molto grandi. La soluzione applicata consente di friggere diversi ingredienti contemporaneamente. Il dispositivo è dotato di 2 prese di corrente.

SICUREZZA

La sicurezza durante il funzionamento delle attrezzature Royal Catering è garantita dallo speciale pulsante incorporato. Il suo utilizzo fa deviare l'elemento riscaldante e la friggitrice smette immediatamente di funzionare. Il dispositivo è inoltre dotato di un fusibile. In caso di surriscaldamento, l'RCEF 08DB si spegnerà automaticamente.

PULIZIA FACILE

I cestelli sono dotati di maniglie non riscaldanti per proteggere dalle scottature. Piccole maglie tengono lontani i detriti durante la rimozione dell'olio. I cestelli possono essere appesi alla friggitrice grazie ai ganci, che permettono al piatto finito di sgocciolare il grasso e raffreddarsi leggermente. I coperchi proteggono il contenuto dallo sporco. Sia il cestello che il coperchio possono essere tranquillamente rimossi e poi lavati in lavastoviglie.

INTUITIVO

L'intervallo di temperatura di 50-200°C consente di friggere sia prodotti freschi che surgelati. È possibile impostare facilmente il valore selezionato per ciascun serbatoio separatamente, utilizzando comode manopole. Il termostato automatico mantiene la temperatura e risparmia energia. Indicatori ben visibili sul pannello di controllo informano sul riscaldamento e sul raggiungimento della temperatura selezionata.

FRESCHEZZA

Le 2 camere da 8 litri contengono 2 x 4 litri di olio, sufficienti per ottenere i migliori risultati nella preparazione dei cibi. 2 zone fredde, situate nella parte inferiore dei serbatoi, proteggono i prodotti dalla combustione, il che si traduce in un gusto e un aroma migliori.

ACCIAIO INOSSIDABILE

L'acciaio inossidabile con cui è realizzata la friggitrice elettrica Royal Catering è un materiale resiste nte alla corrosione, meccanicamente durevole, liscio, che mantiene la sua brillantezza anche dopo decenni di utilizzo. Il materiale biologicamente neutro è molto adatto al contatto con gli alimenti; non influisce sulla salute.

STABILITÀ

La stabilità del dispositivo è assicurata da piedini in gomma. Ti fanno impostare la macchina nella posizi one desiderata. Inoltre impediscono lo scivolamento sulla superficie e non la graffiano.



