Dati attuali al giorno: 21-11-2026 03:23

Link al prodotto : https://www.cnc-world.it/friggitrice-8-litri-termostato-ego-p-346.html



Friggitrice - 8 litri - termostato E.G.O.

Prezzo lordo	**195.00 EUR**
Prezzo netto	**159.84 EUR**
disponibilità	**Disponibile**
Tempo di spedizione	**48 ore**
Numero dell articolo	**FT-11**
codice del produttore	**RCEF 08E-EGO**
codice EAN	**4260223025433**
Produttore	**Royal Catering**

Descrizione del prodotto

Friggitrice - 8 litri - termostato E.G.O.



Tensione[V]: **230**
Versione: **Singola**
Potenza [W]: **2500**
Cestello [mm]: **210 x 145 x 120**
Materiale: **Acciaio Inox**
Cavo alimentatore [m]: **1,6**
Dimensioni del cestello [cm]: **186 x 270 x 170**
Capienza totale [l]: **8**
Temperature [°C]: **50 - 190**
Timer: **No**
Rubinetto di scarico: **No**
Protezione termica: **Si**
Capienza cestello [kg]: **1**
Dimensioni (LxLaxA [cm]: **37 x 26 x 30.5**
Peso [kg]: **5.3**
Dimensioni del imballo (LxLaxA) [cm]: **45 x 29 x 36**
Peso del imballo [kg]: **6.4**

CHE COSA DISTINGUE LA NOSTRA FRIGGITRICE?

Grande capacità: la camera da 8 l consente di preparare più porzioni contemporaneamente
Efficienza: l'elemento riscaldante da 2500 W garantisce un rapido aumento della temperatura
Risparmio energetico - Termostato moderno E.G.O.
Costruzione solida: l'acciaio inossidabile garantisce resistenza allo sporco permanente e ai danni meccani ci
Facile da pulire: le zone fredde e il facile smontaggio semplificano il processo di manutenzione

Friggitrice - 8 litri - 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 08E-EGO è perfetto per friggere velocemente in grasso e olio vari piatti e contorni: patat ine fritte, pollo, bastoncini di mozzarella, anelli di cipolla, pesce, ciambelle, faworki e molti altri. L 'attrezzatura è efficiente e facile da usare.

Friggitrice 8 litri - caratteristiche
L'elevata efficienza della friggitrice RCEF 08E-EGO è dovuta alla resistenza da 2500 W. Porta l'olio ad eb ollizione molto velocemente, così puoi preparare una porzione di patatine fritte in un tempo estremamente breve.

L'efficienza energetica è una caratteristica della friggitrice Royal Catering, assicurata da un moderno te rmostato automatico di E.G.O. Questo elemento è responsabile del mantenimento preciso della temperatura ne ll'intervallo 50-190 ° C, escludendo il consumo di energia se viene superato.

La pulizia confortevole della friggitrice Royal Catering è dovuta alla sua costruzione. Il cestello e l'el emento riscaldante possono essere facilmente rimossi, il che facilita notevolmente la manutenzione della m acchina. Le zone fredde impediscono ai prodotti bruciati di cadere dal cestello.

La sicurezza operativa dell'RCEF 08E-EGO è garantita da un fusibile termico che spegne il dispositivo quan do raggiunge una temperatura troppo elevata. Inoltre, grazie al coperchio opportunamente profilato, l'olio bollente non fuoriesce dalla vasca. Entrambe le soluzioni riducono notevolmente il rischio di eventi sfor tunati.

La solida struttura in acciaio inossidabile della friggitrice Royal Catering la rende resistente non solo alla corrosione, ma anche ai danni meccanici. I piedini in gomma consentono di fissare il dispositivo in u na posizione stabile, evitando che scivoli sulla superficie e senza provocare graffi.

La friggitrice RCEF 08E-EGO è un'affidabile attrezzatura per la ristorazione, caratterizzata da efficienza , funzionalità e sicurezza durante l'utilizzo. La sua costruzione solida, l'efficienza energetica e la fac ilità di pulizia sono altri vantaggi grazie ai quali è stata apprezzata da molti professionisti del settor e HoReCa. Unisciti a loro utilizzando l'offerta del negozio ufficiale del produttore del marchio Royal Cat ering.


190
170
150
130
110
90
70


ROYAL
catering