



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
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 (LxLxA [cm]): **37 x 26 x 30.5**

Peso [kg]: **5.3**

Dimensioni del imballo (LxLxA) [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 meccanici

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: patatine 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 ebollizione 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 termostato automatico di E.G.O. Questo elemento è responsabile del mantenimento preciso della temperatura nell'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'elemento riscaldante possono essere facilmente rimossi, il che facilita notevolmente la manutenzione della macchina. 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 quando 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 sfotunati.

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 una 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 facilità di pulizia sono altri vantaggi grazie ai quali è stata apprezzata da molti professionisti del settore HoReCa. Unisciti a loro utilizzando l'offerta del negozio ufficiale del produttore del marchio Royal Catering.



