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

Link al prodotto : https://www.cnc-world.it/friggitrice-professionale-con-armadietto-2x6000w-p-348.html



Friggitrice professionale con armadietto 2x6000W

Prezzo lordo	**1 059.00 EUR**
Prezzo netto	**868.03 EUR**
disponibilità	**Disponibile**
Tempo di spedizione	**48 ore**
Numero dell articolo	**FT-13**
codice del produttore	**RCKF 16DSH**
codice EAN	**4260223021237**
Produttore	**Royal Catering**

Descrizione del prodotto

Friggitrice professionale con armadietto 2x6000W



Tensione[V]: **400**
Versione: **Doppia**
Materiale: **Acciaio Inox**
Potenza [W]: **2 x 6000**
Dimensioni del cestello [mm]: **250 x 230 x 120**
Capacità del versamento [l]: **2 x 10**
Cavo alimentatore [m]: **1,5**
Dimensioni del serbatoio [cm]: **33 x 25,5 x 20**
Capienza armadietto [l]: **144**
Dimensioni armadietto [cm]: **52 x 39,5 x 70**
Capienza totale [l]: **16**
intervallo di temperature [°C]: **60 - 200**
Timer: **No**
Rubinetto di scarico: **Si**
Armadietto: **Si**
Protezione termica: **Si**
Capienza del cestello [kg]: **12**
Dimensioni [cm]: **68 x 53 x 95**

Peso [kg]: **31.74**
Dimensioni del imballo [cm]: **74 x 60 x 99**
Peso del imballo [kg]: **38.52**

Il pacco comprende:

Friggitrice con mobiletto
cestini
maniglie
copertine
Manuale d'uso
Spina non inclusa

Che cosa distingue la nostra friggitrice?

Doppia potenza: 2 x 6000 W
Preparazione simultanea di diversi piatti - 2 camere
Robusto e facile da pulire - acciaio inossidabile
Grande capacità - 2 x 16l
Mantenimento preciso della temperatura - termostato

CAPACITÀ

La capacità di 2 x 16 l consente di preparare una grande quantità di cibi diversi contemporaneamente, il c he si traduce in un risparmio di tempo. Il set comprende 2 cestini (25 x 23 x 12 cm) con manico non riscal dante che protegge dalle scottature.

PULIZIA FACILE

Facile pulizia risulta dal design del dispositivo. Gli elementi riscaldanti e i cestelli sono rimovibili, il che ne facilita il lavaggio. L'RCKF 16DSH ha una superficie liscia con porosità minima per una facile p ulizia. La rimozione del grasso è assicurata da rubinetti di scarico.

EFFICIENZA

Due "zone fredde" proteggono il cibo dalla combustione, inoltre è caratterizzato da un gusto e un aroma mi gliori. L'apparecchiatura dotata della soluzione descritta si distingue per una migliore efficienza.

ACCESSORI

L'armadio situato nella parte inferiore (capacità 144 l) garantisce molto spazio per l'attrezzatura necess aria. Gli accessori necessari sono sempre a portata di mano. Quattro piedi stabilizzano il dispositivo.

TERMOSTATO

Resistenze separate con una potenza di 6000W riscaldano velocemente il grasso fino ad una temperatura mass ima di 200°C (la spia luminosa segnala il raggiungimento del valore ottimale). I termostati automatici lo mantengono e risparmiano energia. Due cavi di alimentazione consentono il funzionamento indipendente - con una o entrambe le camere. La tensione di 400V rende costante la potenza erogata ed ha un coefficiente più elevato, permette il funzionamento in parallelo. Il dispositivo è caratterizzato da prestazioni migliori.

DURATA

L'acciaio inossidabile con cui è realizzata la friggitrice Royal Catering è un materiale resistente alla c
orrosione, meccanicamente durevole, che conserva la sua brillantezza anche dopo decenni di utilizzo. Per l
a sua neutralità biologica, il materiale è molto adatto al contatto con gli alimenti; non influisce sulla
salute. Anche i coperchi sono realizzati con esso, evitando schizzi di grasso e possibili contaminazioni d
i prodotti fritti.

SICUREZZA

La sicurezza del funzionamento è dovuta a un pulsante speciale. Quando l'elemento riscaldante viene inclin
ato all'indietro, la friggitrice elettrica si spegne automaticamente, prevenendo incidenti. I manici non r
iscaldanti consentono di afferrare i cestelli in modo sicuro (riducendo il rischio di scottature) e donano
 alla cucina un aspetto moderno.



