Az adatok aktuálisak: 16-06-2025 00:16

Termék link: https://www.cncworld.hu/fritz-13-literes-termosztt-ego-p-346.html

Fritőz- 13 literes - termosztát E.G.O.

Ár brutto	**96 876.00 Ft**
Ár nettó	**76 280.31 Ft**
elérhetőség	**raktáron**
Szállítási ido	**48 óra**
Katalógusszám	**FT-17**
A gyártó kódja	**RCEF 13E-EGO**
gyártó	**Royal Catering**

Termékleírás

Fritőz - 13 literes - termosztát E.G.O.

Feszültség [V]: **230**
Változat: **Egykosaras**
Teljesítmény [W]: **3250**
Sütőkosár [mm]: **240 x 190 x 140**
Anyaga: **rozsdamentes acél**
Öntési kapacitás [l]: **8**
Tápkábel [m]: **1.7**
Teljes kapacitás [l]: **13**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **50-190**
Időzítő: **Nem**
Lefolyócsap: **Igen**
Szekrénnyel: **nem**
Hővédelem: **Igen**
Kosárkapacitás [kg]: **3**
Méretek (HxSzxM) [cm]: **47 x 31 x 38**
Súly [kg]: **7,8**

Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **54 x 34 x 46**
Szállítási súly [kg]: **8.7**

Csomag tartalma:

- Fritőz
- Kosár fogantyúval
- Fedő
- Alsó rács

MIBEN KÜLÖNBÖZŐ A SÜTŐNK?

Sokoldalúság - különböző típusú ételek, sok felhasználási hely
Hatékonyság - űrtartalom 13 l, teljesítmény 3250 W
Funkcionalitás - leeresztő csap zsír öntéséhez
Biztonság - hőbiztosíték, égési sérülések ellen védő fogantyúk
Esztétika - könnyen tisztán tartható, rozsdamentes acél

KAPACITÁS

Jelentős teljesítmény érhető el a 13 literes, 8 literes olajtöltő kapacitású tartálynak köszönhetően, amely lehetővé teszi a nagy adagok gyors sütését. Ehhez hozzájárul a 3250 W teljesítmény is.A funkcionális hidegzóna megóvja az ételt az égéstől és egyedi ízt biztosít. A kosár mérete 24 x 19 x 14 cm.

BIZTONSÁG

Az olajsütő használatának biztonsága annak az eredménye, hogy fel van szerelve egy speciális gombbal, amely minden alkalommal kikapcsolja a készüléket, amikor a fűtőelemet hátradöntjük. A hőbiztosíték hasonló funkciót lát el, megszakítva a berendezés működését annak túlmelegedése vagy az olaj túlzott felmelegedése esetén. A kosár kényelmes fogantyúja véd a kéz égési sérülései ellen.

ROZSDAMENTES ACÉL

Az olajsütő nagy tartósságát kiváló minőségű rozsdamentes acél használata biztosítja, amely véd a rozsdásodás ellen és garantálja a fényes megjelenést még sok évtizedes használat után is. Ezt az anyagot a mechanikai sérülésekkel szembeni nagy ellenállás jellemzi, biológiai tehetetlensége pedig teljesen biztonságos az egészségre.

TERMOSZTÁT

Az 50 és 190°C közötti széles hőmérsékleti tartomány garantálja a fűtési teljesítmény szabad beállítását és egy adott ételtípushoz való igazítását, ami egy kényelmes gomb segítségével történik. Ennek köszönhetően nem csak a termékeket melegíti, hanem akár mélyhűtött ételeket is megsüt! A hőmérsékletet egy automata termosztát tartja fenn, amelyet emellett nagy energiahatékonyság is jellemez. A kezelőpanelen jól látható jelzőfények tájékoztatnak a felmelegedésről és a kiválasztott hőmérséklet eléréséről.

STABILITÁS

A Royal Catering termékének stabilitása a négy gumilábnak köszönhető, amelyek nem csak a mozgást akadályozzák meg, hanem a felületet is megvédik a karcolástól, amelyen áll. A horog lehetővé teszi a kosár felakasztását, hogy az ételt lecsöpögtesse a zsírból és lehűtse.

KÖNNYŰ TISZTÍTÁS

Az elhasznált zsír kiöntésére szolgáló leeresztő csapnak köszönhetően a tisztítás egyszerű. A mellékelt fedél megvédi az ételt a szennyeződéstől, a fűtőelem feletti rács pedig felfogja a lehulló törmeléket.

190
170
150
130
110
90
70