

Az adatok aktuálisak: 29-04-2026 00:51

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-2x8-literes-2-x-3200-w-p-341.html>

## Fritőz - 2x8 literes - 2 x 3200 W



Ár bruttó	<b>135 972.00 Ft</b>
-----------	----------------------

Ár nettó	<b>107 064.57 Ft</b>
----------	----------------------

elérhetőség	<b>raktáron</b>
-------------	-----------------

Szállítási idő	<b>48 óra</b>
----------------	---------------

Katalógusszám	<b>FT-12</b>
---------------	--------------

A gyártó kódja	<b>RCEF 08DB</b>
----------------	------------------

gyártó	<b>Royal Catering</b>
--------	-----------------------

### Termékleírás

## Fritőz - 2 x 8 literes - 2 x 3200 W



Feszültség [V]: **230**  
Kivitel: **Dupla**  
Anyaga: **rozsdamentes acél**  
Teljesítmény [W]: **2 x 3200**  
Sütőkosár [mm]: **210 x 170 x 120**  
Öntési kapacitás [l]: **2 x 4**  
Tápkábel [m]: **1.3**  
Tartály méretei [cm]: **19 x 28 x 17,5**  
Teljes kapacitás [l]: **2 x 8**  
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **50 - 200**  
Időzítő: **Nem**  
Lefolyócsap: **Nem**  
Szekrényel: **nem**  
Hővédelem: **Igen**  
Kosárkapacitás [kg]: **1,5**  
Méretek (HxSzxM) [cm]: **65 x 45 x 30**  
Súly [kg]: **6,25 S**

---

zállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **53 x 50 x 36**  
Szállítási súly [kg]: **10,5**

Csomag tartalma:

- Fritőz
- Kosár fogantyúval - 2 db.
- Fedő - 2 db.

---

## Miben más ez a fritőz?

- 2 x 8 literes kapacitás - egyszerre nagy mennyiségű ételt süthet meg
- Lehetőség a megfelelő hőmérséklet kiválasztására az edényhez - 50 és 200 ° C között
- Aroma és íz - csökkenti az égésveszélyt a hideg zónáknak köszönhetően
- Megbízhatóság és korrózió elleni védelem - rozsdamentes acél
- Higiénia és kényelem - a kosár és a fedél biztonságos mosogatása mosogatógépben

## KAPACITÁS

A professzionális kialakítás és a nagy kapacitás miatt az ételsütő kiválóan alkalmas éttermekbe, gyorséttermekbe, büfékbe, ételkészítő-teherautókba, üzletbe, szupermarketekbe és más hasonló helyekre. Ennek köszönhetően süthet húst, halat, zöldségeket, valamint adalékanyagokat - krumplit, gombát, hagymakarikát, sajtrudakat, földimogyorót. A többi a találmányon múlik!

## HATÉKONYSÁG

A 2 db, egyenként 3200 W-os fűtőelem nagy teljesítménye révén a sütő rendkívül rövid idő alatt magas sütési teljesítményt ér el, és gyorsan elkészítheti a nagyon nagy adagokat is. Az alkalmazott oldat lehetővé teszi különböző összetevők egyidejű süntését. A készülék 2 db tápcsatlakozóval van felszerelve.

## BIZTONSÁG

A Royal Catering berendezések üzemeltetése során a biztonságot a beépített speciális gomb biztosítja. Használata hatására a fűtőelem elhajlik, és a sütő azonnal leáll. A készülék biztosítókkal is fel van szerelve. Ha túlmelegszik, az RCEF 08DB automatikusan leáll.

## KÖNNYŰ TISZTÍTÁS

A kosarak nem melegedő fogantyúkkal vannak felszerelve az égési sérülések elleni védelem érdekében. A kis hálók távol tartják a törmelék az olaj eltávolításakor. A kosarak a horgoknak köszönhetően felakaszthatók az olajsütőre, ami lehetővé teszi, hogy a kész ételről lecsepegjen a zsír és kissé lehűljön. A fedők védik a tartalmat a szennyeződéstől. A kosár és a fedél is biztonságosan eltávolítható, majd mosogatógépben elmosható.

## INTUITÍV

Az 50-200 °C hőmérséklet-tartomány lehetővé teszi mind a friss, mind a mélyhűtött termékek süntését. Könnyedén beállíthatja a kiválasztott értéket minden egyes tartályhoz külön-külön, a kényelmes gombok segítségével. Az automatikus termosztát fenntartja a hőmérsékletet és energiát takarít meg. A kezelőpanelen jól látható jelzőfények tájékoztatnak a felmelegedésről és a kiválasztott hőmérséklet eléréséről.

## FRISSESSÉG

A 2 x 8 literes kamrában 2 x 4 liter olaj fér el, ami elegendő a legjobb eredmény eléréséhez az ételkészítés során. A tartályok alján található 2 hideg zóna védi a termékeket az égéstől, ami jobb ízt és aromájút eredményez.

## ROZSDAMENTES ACÉL

A rozsdamentes acél, amelyből a Royal Catering elektromos olajsütő készül, korrózióálló anyag, mechanikailag tartós, sima, több évtizedes használat után is megőrzi fényét. A biológiailag semleges anyag nagyon alkalmas ételkészítéssel való érintkezésre; nem befolyásolja az egészséget.

## STABILITÁS

A készülék stabilitását gumi lábak biztosítják. Ezek segítségével állíthatja be a gépet a kívánt pozícióba. Ezenkívül

---

megakadályozzák a felület elcsúszását, és nem karcolják meg.



