

Az adatok aktuálisak: 15-06-2026 10:17

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-8-liter-es-termosztat-ego-p-340.html>



Fritóz - 8 literes - termosztát E.G.O.

Ár bruttó	71 280.00 Ft
Ár nettó	56 125.98 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	FT-11
A gyártó kódja	RCEF 08E-EGO
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Fritóz - 8 literes - termosztát E.G.O.



Feszültség [V]: **230**
Változat: **Egykosaras**
Teljesítmény [W]: **2500**
Sütőkosár [mm]: **210 x 145 x 120**
Anyaga: **rozsdamentes acél**
Öntési kapacitás [l]: **4**
Tápkábel [m]: **1.6**
Tartály méretei [cm]: **186 x 270 x 170**
Teljes kapacitás [l]: **8**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **50-190**
Időzítő: **Nem**
Lefolyócsap: **Nem**
Szekrényel: **nem**
Hővédelem: **Igen**
Kosárkapacitás [kg]: **1**
Méretek (HxSzxH) [cm]: **37 x 26 x 30,5**

Súly [kg]: **5.3**

Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **45 x 29 x 36**

Szállítási súly [kg]: **6.4**

MIBEN MÁS EZ A FRITŐZ?

- Nagy kapacitású - 8 l-es kamra lehetővé teszi, hogy egyszerre több adagot készítsen
- Hatékonyság - A 2500 W-os fűtőelem gyors hőmérsékletemelkedést biztosít
- Energiatakarékosság - modern termosztát E.G.O.
- Masszív felépítés - a rozsdamentes acél garantálja a tartós szennyeződésekkel és mechanikai sérülésekkel szembeni ellenállást
- Könnyen tisztítható - a hideg zónák és a könnyű szétszerelés leegyszerűsíti a karbantartási folyamatot

Fritőz - 8 literes - termosztát E.G.O.

A Royal Catering olajsütő professzionális használatra tervezett készülék éttermekben, gyorséttermekben, food truckokban, üzletekben, bárokban és snack bárokban.

Az RCEF 08E-EGO modell kiválóan alkalmas különféle ételek és köretek - sült krumpli, csirke, mozzarella rudak, hagymakarikák, hal, fánk, faworki és sok más - zsírban és olajban történő gyors sütéséhez. A berendezés hatékony és könnyen használható.

Fritőz 8 literes - leírás

Az RCEF 08E-EGO olajsütő nagy hatásfoka a 2500 W-os fűtőelemnek köszönhető. Nagyon gyorsan felforralja az olajat, így rendkívül rövid idő alatt elkészíthető egy adag krumpli.

Az energiahatékonyság a Royal Catering olajsütő jellemzője, amelyről az E.G.O. modern, automata termosztátja gondoskodik. Ez az elem felelős a hőmérséklet pontos fenntartásáért 50-190 ° C tartományban, kivéve az energiafogyasztást, ha azt túllépi.

A Royal Catering olajsütő kényelmes tisztítása a felépítésének köszönhető. A kosár és a fűtőelem könnyen eltávolítható, ami jelentősen megkönnyíti a gép karbantartását.

A hideg zónák megakadályozzák, hogy az égett termékek kiesjenek a kosárból. Az RCEF 08E-EGO üzembiztonságáról egy hőbiztosíték gondoskodik, amely lekapcsolja a készüléket, ha túl magas hőmérsékletet ér el.

Ráadásul a megfelelően profilozott fedélnek köszönhetően a forrásban lévő olaj nem fröccsen ki a tartályon kívülre. Mindkét megoldás jelentősen csökkenti a sajnálatos események kockázatát.

A Royal Catering olajsütő masszív rozsdamentes acél konstrukciója nemcsak a korrózióknak, hanem a mechanikai sérüléseknek is ellenállóvá teszi. A gumilábak lehetővé teszik a készülék stabil helyzetbe állítását, megakadályozva, hogy a felületen elcsússzon, és ne okozzon karcolásokat. Az RCEF 08E-EGO olajsütő egy megbízható vendéglátó-ipari berendezés, amelyet hatékonyság, funkcionalitás és használat közbeni biztonság jellemez. Masszív felépítése, energiahatékonysága és könnyű tisztíthatósága további előnyök, amelyeknek köszönhetően a HoReCa iparág számos szakembere értékelte. Csatlakozzon hozzájuk a Royal Catering márka gyártójának hivatalos boltjának ajánlatával.



