

Frytkownica 8 litrów



Cena brutto	401,00 zł
Cena netto	326,02 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010020
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223021015

Opis produktu

Frytkownica 8 litrów

Urządzenie do smażenia frytek

Frytkownica 8 litrowa idealnie nadaje się do smażenia frytek w małych punktach gastronomicznych. Praca z tym urządzeniem jest bardzo prosta i wygodna. Wystarczy zalać urządzenie olejem, włączyć urządzenie i ustawić wybraną przez nas temperaturę. Gdy olej osiągnie odpowiednią temperaturę frytkownica będzie ją utrzymywać za pomocą termostatu, a nam pozostaje wsadzenie koszyczka z surowymi frytkami.

Wykonana jest ze *stali szlachetnej*, dzięki czemu jest skutecznie chroniona przed *korozią oraz łatwa w czyszczeniu*. Do tego możliwość rozłożenia jej na mniejsze elementy dodatkowo ułatwia nam czyszczenie.

Urządzenie posiada certyfikat CE

BRĄK
ZDJĘCIA



Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury

Dzięki podłączeniu do gniazdka (230 V) oraz mocy urządzenia (3200 W) dostajemy możliwość podgrzewania do wybranej przez nas temperatury **od 60°C do 200°C**.

Temperatura ustalana jest płynnie przez nas za pomocą kurka. Po osiągnięciu ustalonej temperatury termostat wyłącza grzanie i załącza je spowrotem gdy ona spadnie.

Frytkownica posiada na dnie zbiornika "zimną strefę", dzięki czemu frytki które wypadną z koszyczka nie przypalą się do dna.

Wymowany zbiornik i koszyczek

Urządzenie posiada **wymowany zbiornik**, dzięki czemu bardzo łatwo odlać zużyty już olej oraz wyczyścić go.

Posiada także **koszyczek z ergonomiczną rączką**, który możemy wyciągnąć oraz zawiesić nad olejem, by frytki w środku obciekły. Ułatwia to także ich wyciąganie.



Specyfikacja produktu

Szerokość urządzenia	225 mm
Wysokość urządzenia	310 mm
Głębokość urządzenia	425 mm
Wielkość zbiornika	8 l
Maksymalna pojemność zbiornika	3.9 l
Waga urządzenia	5.5 kg
Wielkość paczki	475 x 350 x 290 mm
Waga paczki	6.5 kg
Długość kabla	150 cm
Moc urządzenia	3200 W
Zasilanie	230 V
Zakres temperatury	60-200°C

W skład zestawu wchodzi:

- Element grzewczy z panelem.
- Obudowa
- Zbiornik na olej
- Koszyczek
- Rączka koszyczka
- Pokrywa
- Dowód zakupu - paragon/faktura VAT
- Instrukcja obsługi
- Gwarancja