

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/podwojna-frytkownica-2x10-litrow-z-kranikami-p-4644.html>

Podwójna frytkownica 2x10 litrów z kranikami



Cena brutto	99 999,00 zł
Cena netto	81 300,00 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010026
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223020032

Opis produktu

Podwójna frytkownica 20 litrów

Urządzenie do smażenia frytek

Podwójna frytkownica 20 litrowa idealnie nadaje się do smażenia frytek w punktach gastronomicznych, posiada *dwa 10 litrowe zbiorniki oraz kraniki do spuszczenia oleju*. 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 *korozją oraz łatwa w czyszczeniu*. Do tego możliwość rozłożenia jej na mniejsze elementy dodatkowo ułatwia nam czyszczenie.

Urządzenie posiada certyfikat CE



Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury

Dzięki podłączeniu do gniazdka (230 V) oraz mocy urządzenia (2 x 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 olej zacznie się ochładzać.

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

Dzięki wbudowanemu "timer'owi" nie musimy się obawiać, że zapomnimy wyłączyć urządzenie w odpowiednim momencie.

Wymowany zbiornik i koszyczek

Urządzenie posiada **wymowany zbiornik z uchwytyami**, 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	570 mm
Wysokość urządzenia	320 mm
Głębokość urządzenia	460 mm
Wielkość zbiornika	2 x 10 l
Maksymalna pojemność zbiornika	2 x 6 l
Waga urządzenia	14,6 kg
Wielkość paczki	630 x 540 x 385 mm
Waga paczki	16 kg
Długość kabla	2 x 150 cm
Moc urządzenia	2 x 3200 W
Zasilanie	230 V
Zakres temperatury	60-200°C

W skład zestawu wchodzi:

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