

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/podwojna-frytkownica-2x13-litrow-z-kranikami-p-4645.html>

Podwójna frytkownica 2x13 litrów z kranikami



Cena brutto	1 056,00 zł
Cena netto	858,54 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010027
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223020070

Opis produktu

Podwójna frytkownica 26 litrów

Urządzenie do smażenia frytek

Dwukomorowa frytkownica 26 litrowa idealnie nadaje się do smażenia frytek w punktach gastronomicznych, barach, restauracjach, sklepach, fast foodach. Posiada **dwa 13 litrowe zbiorniki**. 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 z **wysokiej jakości stali szlachetnej**, dzięki czemu jest skutecznie chroniona przed **korozją oraz łatwa w czyszczeniu**. Możliwość rozłożenia jej na mniejsze elementy dodatkowo ułatwia nam czyszczenie.

BRĄK
ZDJĘCIA



Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury

Podwójna frytkownica 26 litrów

Urządzenie do smażenia frytek

Dwukomorowa frytkownica 26 litrowa idealnie nadaje się do smażenia frytek w punktach gastronomicznych, barach, restauracjach, sklepach, fast foodach. Posiada **dwa 13 litrowe zbiorniki**. 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 koszyeczka z surowymi frytkami.

Wykonana jest z **wysokiej jakości stali szlachetnej**, dzięki czemu jest skutecznie chroniona przed **korozją oraz łatwa w czyszczeniu**. Możliwość rozłożenia jej na mniejsze elementy dodatkowo ułatwia nam czyszczenie.

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 z powrotem gdy ona spadnie.

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

Wyjmowane koszyczki

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



Kraniki do oleju

Dzięki wygodnemu lejkowi po skończonej pracy **bardzo łatwo możemy spuścić stary olej**, przeprowadzimy tę operację bardzo szybko i bez obawy o rozlanie oleju.

Specyfikacja produktu	
Szerokość urządzenia	630 mm
Wysokość urządzenia	350 mm
Głębokość urządzenia	480 mm
Wielkość zbiornika	2 x 13 l
Maksymalna pojemność zbiornika	2 x 8.5 l
Waga urządzenia	15.5 kg
Wielkość paczki	700 x 550 x 390 mm
Waga paczki	17 kg
Długość kabla	2 x 150 cm
Moc urządzenia	2x3200 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
- Certyfikat zgodności CE - potrzebny dla sanepidu

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 z powrotem gdy ona spadnie.

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

Wyjmowane koszyczki

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



Kraniki do oleju

Dzięki wygodnemu lejcowi po skończonej pracy **bardzo łatwo możemy spuścić stary olej**, przeprowadzimy tę operację bardzo szybko i bez obawy o rozlanie oleju.

Specyfikacja produktu

Szerokość urządzenia	630 mm
Wysokość urządzenia	350 mm
Głębokość urządzenia	480 mm
Wielkość zbiornika	2 x 13 l
Maksymalna pojemność zbiornika	2 x 8.5 l
Waga urządzenia	15.5 kg
Wielkość paczki	700 x 550 x 390 mm
Waga paczki	17 kg
Długość kabla	2 x 150 cm
Moc urządzenia	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
- Certyfikat zgodności CE - potrzebny dla sanepidu