

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/podwojna-frytkownica-2x16l-z-kranikami-p-4646.html>



Podwójna frytkownica 2x16L z kranikami

Cena brutto	99 999,00 zł
Cena netto	81 300,00 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010029
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223020193

Opis produktu

Frytkownica elektryczna 2x16 litrów ze stali nierdzewnej z kurkiem spustowym i chłodną strefą

Chyba wszyscy przepadamy za frytkami ze znanych fastfoodów jak McDonalds.

Myślicie że smak i chrupkość zawdzięczają kosmicznym ziemniakom? Niekoniecznie.

Dobre narzędzie pracy to podstawa. O ile malarz bez pędzla jakoś sobie poradzi, my bez dobrego urządzenia nie zrobimy dobrych frytek.

Użytkowanie jest bardzo proste, a konstrukcja w pełni przemysłowa:

Odkrywamy pokrywkę i ukazują nam się wewnątrz w pełni funkcjonalne i przystosowane do swojej roli.

- Koszyczki z wygodną nie nagrzewającą się rączką.
- pod nimi znajduje się **zimna strefa**. Jest tam po to, żeby frytki które były najślabszym ogniwem i wypadły nam poza koszyczek nie przypaliły się psując smaku kolejnych porcji. Doprawdy nie ma nic gorszego niż zapach oleju z przypalonymi resztkami.
- Termostat umożliwiający wybrać nam temperaturę od **60 do 200 st.** Pozostaje nam włożenie koszyczka z surowymi frytkami. Gdy olej osiągnie odpowiednią temperaturę frytkownica będzie ją utrzymywać za pomocą termostatu.
- Kiedy frytki są gotowe wyciągamy koszyczek i zawieszamy go na specjalnym miejscu nad poziomem oleju żeby mogły spokojnie, bez stresu o ponowne zamoczenie sobie ociekać.
- Zbiorniki oleju są wyjmowane, nie musimy więc wywracać całej frytkownicy do góry nogami żeby wylać zawartość.
- element grzewczy również jest wyjmowany, właściwie całe urządzenie możemy rozebrać na czynniki pierwsze.
- Wykonana jest ze stali szlachetnej, dlatego nie rdzewieje, łatwo się ją czyści i dobrze wygląda.
- Oszczędzanie energii. W tym jest naprawdę dobra, dzięki automatycznemu wyłączaniu poboru energii gdy olej osiągnie wybraną temperaturę i załączaniu dopiero gdy zacznie spadać
- Szybka reakcja. Element grzewczy o mocy 2 x 3,5 kW maksymalnie szybko nagrzewa olej.

Z uwagi na to że urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego i jego zadaniem jest dawać nam satysfakcję, jest w pełni niezawodne. Dlatego będąc zupełnie spokojni - udzielamy gwarancji na 36 miesięcy(*).

Wymiary kosza frytkownicy to (DxSxW) 25 x 23 x 12 cm.

Maksymalna pojemność wlewcza oleju to 2 x 10 litrów.

Zasilanie:	230 V
Moc:	2 x 3,5 kW
Pojemność:	2x16 litrów
Maksymalna objętość wlewcza:	2x10 litrów
Kosze:	25x23x12 cm
Wymiary (DxSxW)	69 x 52 x 37 cm
Waga	19 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	75 x 60 x 42 cm
Waga wysyłki	22 kg

Nasze urządzenia posiadają Deklarację Zgodności CE
- potrzebną dla Sanepidu