

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/profesjonalna-frytkownica-13-litrow-z-timerem-p-4647.html>

## Profesjonalna frytkownica 13 litrów z timerem



Cena brutto	<b>99 999,00 zł</b>
Cena netto	<b>81 300,00 zł</b>
Dostępność	<b>Aktualnie niedostępny</b>
Numer katalogowy	<b>10010035</b>
Kod producenta	<b>4</b>
Kod EAN	<b>4260223021510</b>

### Opis produktu

#### Frytkownica 13 litrów z timerem

##### Urządzenie do smażenia frytek

**Frytkownica 13 litrowa** idealnie nadaje się do smażenia frytek w 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 *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 (230V) 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 termostatu.*

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

##### Wymowany koszyczek

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



Model	RCTF-13EH
Nr katalogowy	1035
Zasilanie	230 V
Moc	3200 W
Pojemność całkowita	13 litrów
Pojemność wlewcza	8 litrów
Kosz	22 x 21 x 12 cm
Wymiary (DxSxW)	42,5 x 29 x 34,5 cm
Waga	6,5 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	51 x 35 x 39 cm
Waga wysyłki	7,8 kg

**W skład zestawu wchodzi:**

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