

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/profesjonalna-frytkownica-16-litrow-p-4642.html>

Profesjonalna frytkownica 16 litrów



Cena brutto	99 999,00 zł
Cena netto	81 300,00 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010023
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223021558

Opis produktu

Frytkownica 16 litrów 230V

Urządzenie do smażenia frytek

Frytkownica 16 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 koszyeczka 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 (3500 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 koszyeczka 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.



Kranik do oleju

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

Model	RCEF-16EH
Nr katalogowy	1023
Zasilanie	230 V
Moc	3,5 kW
Pojemność całkowita	16 litrów
Pojemność wlewcza	10 litrów
Kosz	25 x 23 x 12 cm
Wymiary (DxSxW)	52,5 x 34 x 37 cm
Waga	10 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	60 x 40 x 43 cm
Waga wysyłki	11,6 kg

W skład zestawu wchodzi:

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