



Frytkownica Elektryczna Royal Catering RCSF-32DTH z Podwójnymi Pojemnikami 2 x 16L

Indeks: **853955** Producent: **Royal Catering** Kod producenta: **RCSF-16DTH**

Cena: 1,730.55 zł

Opis

Royal Catering RCSF-16DTH frytkownica ze stali nierdzewnej, podwójna frytkownica elektryczna (2 x 16 l, 2 x 6000 W, 380 V, 200 °C, kurek spustowy, strefy zimne)

Producent: Royal Catering

Odkryj smak podwójnej przyjemności z frytkownicą elektryczną o pojemności 2 x 16 l. Zaskocz swoich gości chrupiącymi frytkami i smażonymi potrawami na jednym urządzeniu! Dzięki dwóm mocnym elementom grzewczym 6000 W gotowanie staje się szybkie i wygodne. Zimna strefa zapewnia doskonałą jakość oleju, a bezpiecznik chroni przed przegrzaniem. Frytkownica Royal Catering to niezastąpiony sprzęt kuchenny w restauracji, hotelu czy na imprezie plenerowej.

32-litrowa frytkownica elektryczna Royal Catering sprawi, że przygotowywanie potraw stanie się przyjemnością. Możesz jednocześnie smażyć 6 kg frytek w ciągu zaledwie 4-5 minut! Dodatkowo możliwość niezależnego korzystania z dwóch pojemników pozwala na przygotowanie różnorodnych dań. Uchwyty izolujące ciepło zapewniają bezpieczną obsługę, a zimna strefa utrzymuje naturalny smak oleju.

Podaruj sobie i swoim gościom niezapomniane doznania smakowe z frytkownicą elektryczną o pojemności 32 l. Przyjazna obsługa, łatwa konserwacja i szybkie gotowanie to tylko niektóre zalety tego urządzenia. Sprawdź jak łatwo można przygotować pyszne frytki, ryby i warzywa na imprezie czy codziennie w restauracji. Frytkownica Royal Catering – smak gwarantowany!

- Duży – 2 duże pojemniki na frytki po 3 kg każdy
- Szybki – bardzo krótki czas nagrzewania dzięki dwóm elementom grzewczym 6000 W
- Łatwa w pielęgnacji – dzięki kurkom odpływowym, powierzchniom ze stali nierdzewnej i wyjmowanym elementom grzewczym
- Praktyczna – zimna strefa zapewnia optymalną jakość oleju
- Bezpieczny – dzięki automatycznemu wyłączaniu i ochronie przed przegrzaniem

Parametry

Pojemność

2 x 16 litrów

Moc	2 x 6000 W
Napięcie	380 V
Max temperatura	200 °C

Zdjęcia

