



VEVOR Frytkownica Elektryczna 2-w-1 24L 5000W ze Stali Nierdzewnej

Indeks: **871046** Producent: **VEVOR** Kod producenta: **Electric Deep Fryer 3000W**

Cena: 539.55 zł

Opis

VEVOR Komercyjna frytkownica elektryczna 24 l 5000 W, 2 zbiorniki frytkownicy na olej ze stali nierdzewnej, 2 kosze na smażenie, pokrywa, regulowana temperatura 50-200°C, do krążków cebuli, smażonego

Producent: VEVOR

Profesjonalna frytkownica elektryczna o pojemności 24 litrów i mocy 5000 W, idealna do szybkiego i chrupiącego smażenia. Posiada 2 zbiorniki frytkownicy na olej ze stali nierdzewnej, regulowaną temperaturę od 50°C do 200°C oraz 2 kosze na smażenie z pokrywkami. Zaprojektowana dla wygody użytkowania i łatwego czyszczenia.

Poznaj rewolucyjny sposób przygotowywania potraw kuchni fuzji! Dzięki dwóm zbiornikom oleju i niezależnemu sterowaniu temperaturą każdego zbiornika, kontrolujesz proces smażenia. Frytkownica VEVOR to niezbędne narzędzie dla restauracji, barów przekąskowych i profesjonalnych kucharzy.

Prezentujemy komercyjną frytkownicę elektryczną VEVOR, która zrewolucjonizuje Twoje doznania kulinarne. Zaprojektowana z myślą o szybkim i efektywnym gotowaniu, gwarantuje doskonałe efekty smażenia. Odkryj możliwości smażenia na nowym poziomie z naszą innowacyjną frytkownicą!

- Pomnóż swoje doznania kulinarne: Dzięki dwóm oddzielnym zbiornikom oleju o pojemności 12 l ta frytkownica do kąpieli olejowej pozwala na indywidualne smażenie różnych rodzajów żywności i zachowanie wyraźnych smaków. Ponadto zawiera 2 wyjmowane kosze o pojemności 4 l, które ułatwiają wyjmowanie żywności. Idealnie nadaje się do wędlin, stoisk koncesyjnych, barów przekąskowych i wieczorów.
- Szybki i chrupiący: Każdy zbiornik tej elektrycznej frytkownicy jest wyposażony w element grzewczy o mocy 2500 W, który szybko podgrzewa olej do żądanej temperatury. Dzięki temu możesz szybko i szybko gotować swoje potrawy. UWAGA: Aby zminimalizować ryzyko utraty mocy, należy użyć oddzielnych gniazdek elektrycznych. Proszę podłączyć wtyczkę do gniazdka ściennego, a nie do gniazdka elektrycznego typu okablowania.
- Regulowane ciepło – kontrolujesz sytuację dzięki niezależnemu sterowaniu termostatycznemu każdego zbiornika. Łatwo ustawić temperaturę od 50 do 200°C i przygotuj się na podwyższenie temperatury! Mechanizm termiczny jest również przeznaczony do automatycznego wyłączania zasilania, jeśli olej osiągnie temperaturę 230°C.
- Łatwe i łatwe czyszczenie: Wszystkie elementy tej elektrycznej frytkownicy są łatwe do usunięcia, nawet zbiorniki oleju. Rury grzewcze można podnieść w celu łatwego czyszczenia po każdym użyciu. Ponadto zewnętrzna strona ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie.
- Zaprojektowany dla Twojej wygody: Zakryty, zimny w dotyku uchwyt zapewnia wygodne użytkowanie, a dobrze dopasowana pokrywa minimalizuje rozpryski gorącego oleju. Płyta ochronna nad rurką grzewczą zatrzymuje niepotrzebne okruszki jedzenia i zmniejsza szkody. Ponadto przedni haczyk umożliwia łatwe zawieszenie koszyka na

frytki w celu szybkiego odprowadzania oleju.

- **waga przedmiotu:** 6 kilograms
- **Nazwa modelu:** Friteuse Électrique Commerciale pour Snack-Bars
- **punkt znaku wypunktowania:** Pomnóż swoje doznania kulinarne: Dzięki dwóm oddzielnym zbiornikom oleju o pojemności 12 l ta frytkownica do kąpieli olejowej pozwala na indywidualne smażenie różnych rodzajów żywności i zachowanie wyraźnych smaków. Ponadto zawiera 2 wyjmowane kosze o pojemności 4 l, które ułatwiają wyjmowanie żywności. Idealnie nadaje się do wędlin, stoisk koncesyjnych, barów przekąskowych i wieczorów., Szybki i chrupiący: Każdy zbiornik tej elektrycznej frytkownicy jest wyposażony w element grzewczy o mocy 2500 W, który szybko podgrzewa olej do żądanej temperatury. Dzięki temu możesz szybko i szybko gotować swoje potrawy. UWAGA: Aby zminimalizować ryzyko utraty mocy, należy użyć oddzielnych gniazdek elektrycznych. Proszę podłączyć wtyczkę do gniazdka ściennego, a nie do gniazdka elektrycznego typu okablowania., Regulowane ciepło – kontrolujesz sytuację dzięki niezależnemu sterowaniu termostatycznemu każdego zbiornika. Łatwo ustaw temperaturę od 50 do 200°C i przygotuj się na podwyższenie temperatury! Mechanizm termiczny jest również przeznaczony do automatycznego wyłączania zasilania, jeśli olej osiągnie temperaturę 230°C., Łatwe i łatwe czyszczenie: Wszystkie elementy tej elektrycznej frytkownicy są łatwe do usunięcia, nawet zbiorniki oleju. Rury grzewcze można podnieść w celu łatwego czyszczenia po każdym użyciu. Ponadto zewnętrzna strona ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie., Zaprojektowany dla Twojej wygody: Zakryty, zimny w dotyku uchwyt zapewnia wygodne użytkowanie, a dobrze dopasowana pokrywa minimalizuje rozpryski gorącego oleju. Płyta ochronna nad rurką grzewczą zatrzymuje niepotrzebne okruszki jedzenia i zmniejsza szkody. Ponadto przedni haczyk umożliwia łatwe zawieszenie koszyka na frytki w celu szybkiego odprowadzania oleju.
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** VEVOR
- **kod unspsc:** 52141500
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 840349922225, 8403499222250, 0840349922225
- **poziom opakowania:** unit
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** Large
- **numer części:** Electric Deep Fryer 3000W
- **styl:** Frytkownica
- **kolor:** Srebrne
- **waga opakowania przedmiotu:** 6 kilograms
- **producent:** VEVOR
- **liczba pudełek:** 1
- **moc:** 5000
- **zalecane węzły przeglądania:** 27007987031
- **numer modelu:** VEVOR 24L Commercial Electric Deep Fryer
- **nazwa przedmiotu:** VEVOR Komercyjna frytkownica elektryczna 24 l 5000 W, 2 zbiorniki frytkownica na olej ze stali nierdzewnej, 2 kosze na smażenie pokrywki, regulowana temperatura 50-200°C, do krążków cebuli, smażonego
- **posiada automatyczne wyłączanie:** 1
- **data uruchomienia strony produktu:** 2023-03-10T02:30:14.000Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Waga	6 kg
Zasilanie	5000 W
Pojemność	24 L
Ilość zbiorników	2
Regulacja temperatury	50°C - 200°C

Zdjęcia

