

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/frytownica-elektryczna-rqf4l2-podwojna-2x-4-l-2x-2-5-kw-p-56453.html>



Frytownica elektryczna RQF4L2 | podwójna | 2x 4 l | 2x 2,5 kW

Cena brutto	836,40 zł
Cena netto	680,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQF4L2
Kod producenta	RQF4L2
Producent	Resto Quality
Producent odpowiedzialny	producer_1
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/770fd2be8153bb7c60eed688b789bb08/Instrukcja-obsługi-Resto-Quality-Frytownice-elektryczne-RQF4L%2C-RQF4L2%2C-RQF6L%2C-RQF6L2.pdf

Opis produktu

Opis: Elektryczna frytownica marki Resto Quality to profesjonalne urządzenie, które świetnie nadaje się do szybkiego i prostego przyrządzania frytek. Profesjonalny design i duża pojemność sprawiają, że frytownica gastronomiczna świetnie nadaje się do restauracji, lokali fast food, barów z przekąskami, food trucków, sklepów, supermarketów oraz innych tego rodzaju miejsc. Wysoka moc 2x 2,5 kW sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie. Zakres regulacji temperatury 60–200°C pozwala usmażyć zarówno świeże, jak i głęboko mrożone produkty. Wybraną wartość łatwo ustawisz, używając wygodnego pokrętki. Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę i oszczędza energię. Dobrze widoczne kontrolki na panelu sterowniczym informują o nagrzewaniu oraz osiągnięciu wybranej temperatury. 2 komory o pojemności 4l. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Istotną zaletą frytownic Resto Quality jest zastosowanie dodatkowej osłony grzałek, która gwarantuje „zimną strefę” oraz uniemożliwia bezpośredni kontakt grzałki z koszem frytownicy. Takie rozwiązanie również wpływa na to, że grzałka nie może być „dociśnięta” do dna komory pod obciążeniem pełnego kosza. Funkcja „zimnej strefy” sprawia, że okruszki i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się. Parametry techniczne: Wymiary [mm]: 450x390x320 Wymiary kosza [mm]: 2x 220x140x130 Wymiary komory [mm]: 2x 185x265x170 Moc [kW]: 2,5 + 2,5 Zasilanie [V]: 230 Zakres temperatury [°C]: 60-200 Pojemność max. oleju [l]: 2x 4 Pojemność min. oleju [l]: 2x 2,8 Pojemność całkowita [l]: 2x 7,5 Waga [kg]: 9,2 Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia.