

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/frytownica-elektryczna-rqf6l-pojedyncza-6-l-3-kw-p-56147.html>



Frytownica elektryczna RQF6L | pojedyncza | 6 l | 3 kW

Cena brutto	462,48 zł
Cena netto	376,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQF6L
Kod producenta	RQF6L
Producent	Resto Quality
Producent odpowiedzialny	producer_1
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/a3cc18c59cc9fa84a64712b2c718107d/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 3 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. Komora o pojemności 9 l mieści 6 l oleju, co wystarcza, aby osiągnąć najlepsze rezultaty w przyrządzaniu jedzenia. 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]: 265x420x290 Wymiary kosza [mm]: 240x185x100 Wymiary komory [mm]: 235x295x150 Moc [kW]: 3 Zasilanie [V]: 230 Zakres temperatury [°C]: 60-200 Pojemność max. oleju [l]: 6 Pojemność min. oleju [l]: 4 Pojemność całkowita [l]: 9 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.