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



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQF4L2

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

825,95 zł z podatkiem

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 okruchy i resztki jedzenia opadają 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

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 450

Głębokość (mm): 390

Wysokość (mm): 320

Linia: Nastawne

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230

Zakres temperatur (°C): 60-200

Wymiary komory (mm): 2x 185x265x170

Wymiary kosza (mm): 2x 220x140x130

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

