
Frytownica elektryczna RESTO QUALITY

RQF8LV2 | podwójna | z kranem spustowym | 2x 8 l | 2x 3 kW



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQF8LV2

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**1 535,29 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 3000 W** 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 pokrętła. Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę i oszczędza energię. Dobrze widoczne kontrolki na panelu sterowniczym informują o nagrzewaniu oraz osiągnięciu wybranej temperatury
 - Komora o pojemności 12 l mieści 8 l oleju, co wystarcza, aby osiągnąć najlepsze rezultaty w przyrządzaniu jedzenia
 - Wyposażona w **kranik spustowy**
 - 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 opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się

Parametry techniczne:

- Wymiary [mm]: 550x485x405
- Wymiary kosza [mm]: 2x 220x200x150
- Moc [kW]: 3,0 + 3,0
- Zasilanie [V]: 230
- Zakres temperatury [°C]: 60-200
- Pojemność max. oleju [l]: 2x 8
- Pojemność min. oleju [l]: 2x 5

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): 550

Głębokość (mm): 485

Wysokość (mm): 405

Linia: Nastawne

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230

Zakres temperatur (°C): 60-200

Wymiary kosza (mm): 2x 220x200x150

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

