

Link do produktu: <https://pavolt.pl/httpavoltplprofesjonalna-frytkownica-podwojna-elektryczna-2x2500-w-p-31html-p-31.html>



Profesjonalna frytkownica podwójna elektryczna 2x2500 W

Cena	810 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	HEF-82A
Kod producenta	HEF-82A

Opis produktu

Profesjonalna frytkownica przeznaczona do użytku we wszelkiego rodzaju restauracjach, barach, stacjach benzynowych, kebabów oraz wszelkich punktów gastronomicznych. Nadaje się nie tylko do smażenia frytek z ziemniaków czy batatów, ale również do smażenia warzyw, drobiu i wielu innych produktów spożywczych, których przygotowanie wymaga smażenia w głębokim tłuszczu do 190°C.

Frytkownica dwukomorowa jest świetnym rozwiązaniem do lokali gastronomicznych. Dzięki dwóm komorom pozwala przygotowywać frytki dla klientów **2x szybciej!** Pozwala ona również na przygotowanie **dwóch różnych produktów jednocześnie!** Temperatura może być bowiem dostosowana **osobno** do obu komór! Ta maszyna **ułatwi życie** każdej gastronomii!

Charakterystyczne cechy produktu:

- Zabezpieczenie przed przypalaniem i tworzeniu się nieprzyjemnego zapachu dzięki funkcji **ZIMNEJ STREFY**
- Zakres temperatury do **190°C**
- Koszyk z **praktyczną rączką**, który służy do odsączania tłuszczu
- **Pokrywka** zapobiegająca przyskaniu oleju
- Gotowość do pracy w **5 min**
- Urządzenie wykonane ze **stali nierdzewnej**
- Produkt jest fabrycznie **nowy**

Specyfikacja techniczna:

- Zasilanie: **230 V**
- Moc: **2x2500 W**

-
- Waga urządzenia: **10 kg**
 - Wymiary urządzenia: **580x430x280 mm**
 - Ilość pojemników: **2**
 - Wielkość pojemnika: **2x9 L**
 - Pojemność wlewcza oleju: **2x5,5 L**
 - Waga z opakowaniem: **12 kg**
-

Zawartość:

- Frytkownica
- 2x Koszyk
- 2x Pokrywka
- Instrukcja obsługi
- Dowód zakupu
- Gwar.

Nasze urządzenia posiadają Deklarację Zgodności CE, wymaganą przez Sanepid.

W razie jakichkolwiek wątpliwości zachęcamy do kontaktu.