

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/frytownica-elektryczna-dwukomorowa-2x-10l-wolnostojaca-12-kw-800x700x900-mm-bertos-macros-700-turbo-e7f10-8m-p-26765.html>



Frytownica elektryczna dwukomorowa 2x 10L, wolnostojąca, 12 kW, 800x700x900 mm | BERTO'S, Macros 700, TURBO, E7F10-8M

Cena brutto	7 000,00 zł
Cena netto	5 691,06 zł
Cena poprzednia	15 990,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	18502500
Producent	BERTO'S

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Długość: 800 mm
2. Szerokość: 700 mm
3. Wysokość: 900 mm
4. Pojemność: 20 l
5. Długość komory: 340 mm
6. Szerokość komory: 225 mm
7. Wysokość komory: 200 mm
8. Moc całkowita: 12 kW
9. Napięcie: 400 V
10. Wydajność: 60 kg/h
11. Temperatura minimalna: 110 °C
12. Temperatura maksymalna: 190 °C
13. Waga: 63 kg
14. Ilość komór: 2 szt.
15. Ilość grzałek: 2 szt.
16. Materiał: stal nierdzewna
17. Gatunek stali nierdzewnej: AISI 304
18. Zasilanie: elektryczne
19. Kolor: inox

Opis:

- Powierzchnia robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dwa zbiorniki tłoczone i zaokrąglone, wyposażone w niezależne polecenia oraz w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju
- System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność
- Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia
- Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190°C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie
- Średni czas smażenia wynosi 4 minuty
- Podgrzewanie wstępne 4-6 minut (od 20 do 190°C)
- Maksymalna produkcja 50 kg/h
- Nogi nastawne

- Wyposażenie standardowe (posiada): 2 kosze 10 l, drzwi do szafki/podstawy, filtr na zbiornik do frytury
- Wyposażenie opcjonalne (za dopłatą): dwa kosze 1/2, cztery kosze 1/2, 230V