RQF8L2

Frytownica elektryczna RQF8L2 | podwójna | 2x 8 l | 2x 3 kW

Obróbka termiczna > Frytownice







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
- 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]	**550x425x405**
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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.