RQEF18L

Frytownica elektryczna RQEF18L | frytownica automatyczna | automatyczne podnoszenie kosza | 18 l | 6 kW | 400V

Obróbka termiczna > Frytownice







Opis

- Profesjonalna frytownica Resto Quality została wyposażona w inteligentny **system automatycznego podnoszenia kosza**, który gwarantuje powtarzalność smażenia i eliminuje ryzyko przeciągnięcia produktów
- **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 6 kW** sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie
- Urządzenie oferuje zaawansowany panel sterowania **z możliwością zaprogramowania do 9 różnych cykli smażenia,** co pozwala na pełną automatyzację pracy i ujednolicenie standardów w kuchni
- Specjalny **tryb oszczędzania energii (Energy Saving)** pozwala na redukcję kosztów eksploatacji w okresach mniejszego natężenia ruchu w lokalu
- **Inteligentny tryb pracy Pr-2 automatycznie opuszcza kosz dopiero po osiągnięciu przez olej zaprogramowanej temperatury**, co eliminuje błędy obsługi i zapewnia idealne rezultaty za każdym razem
- **Funkcja Time Delay** umożliwia elastyczne wydłużenie czasu smażenia o 10% lub 30% w trakcie trwania cyklu, co jest niezwykle przydatne przy smażeniu produktów o różnej gramaturze
- **Tzw. „zimna strefa" sprawia, że okruchy i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się**
- Zakres regulacji temperatury **50-200°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
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewnia wyjątkową trwałość, odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz ułatwia codzienne utrzymanie higieny zgodnie ze standardami HACCP
- Bezpieczeństwo użytkowania podnosi wbudowany ogranicznik temperatury (240°C) oraz system ochrony przed przegrzaniem, który chroni urządzenie i personel przed niebezpiecznymi awariami .

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**355x585x395**
Moc [kW]	**6**
Zasilanie [V]	**400**
Pojemność [l]	**18**
Zakres temperatur [°C]	**50-200**
Wymiary kosza [mm]	**277x245x150**



Wymiary komory [mm]	**330x306x200**
Waga netto [kg]	**20**
Materiał wykonania	**stal nierdzewna**
Liczba programów	**9**

Zobacz jak działa frytownica automatyczna

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.