

FRYTOWNICA FRYTKOWNICA GASTRONOMICZNA PODWÓJNA 230V 2x3300W 2x6L ZESTAW



✅ **Profesjonalne smażenie w Twojej kuchni**

➡ **Frytownica gastronomiczna Blue Line** to urządzenie stworzone z myślą o gastronomii, restauracjach, barach i food truckach. Dzięki podwójnej komorze możesz przygotować różne potrawy jednocześnie, zachowując pełnię smaku i chrupkości.

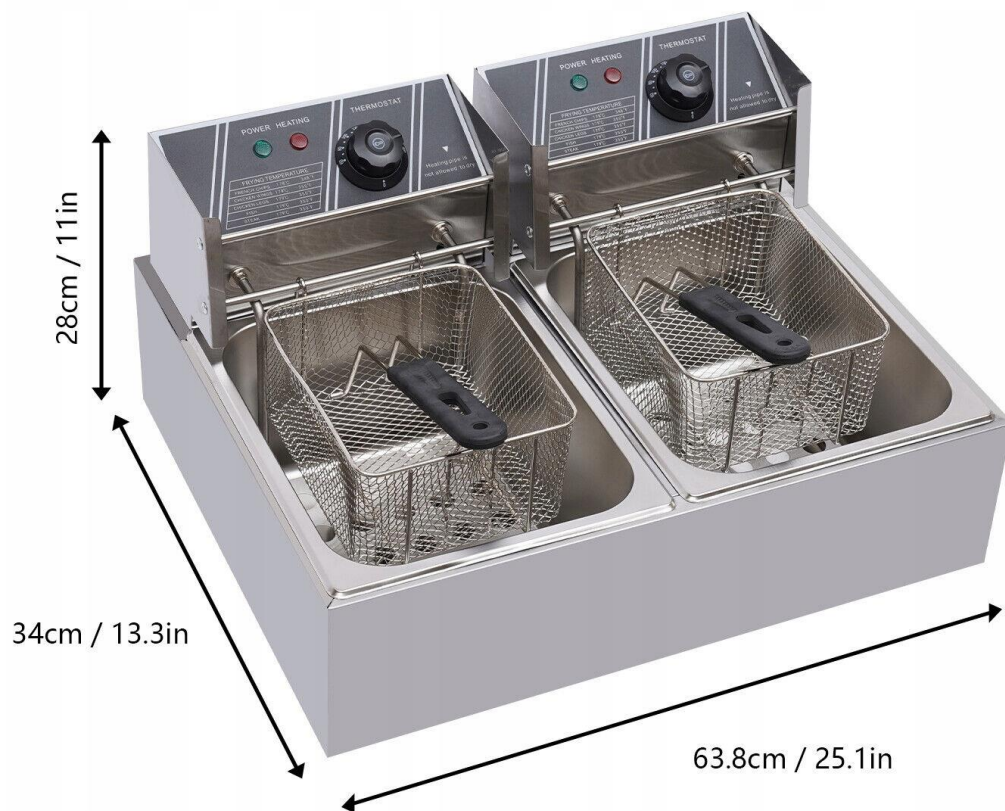
➡ Sprzęt został zaprojektowany tak, aby zapewnić **bezpieczeństwo użytkowania, wysoką wydajność oraz długą żywotność**.



✓ **Najważniejsze cechy frytownicy**

➔ **Solidna konstrukcja i funkcjonalne rozwiązania:**

- **Obudowa ze stali chromowej** – trwała i łatwa w czyszczeniu
- **Pojemnik na olej ze stali nierdzewnej** – higiena i odporność na uszkodzenia
- **Demontowany element sterujący** z zabezpieczeniem – po zdjęciu urządzenie automatycznie się wyłącza
- **Lampka kontrolna** wskazująca pracę frytownicy
- **Regulacja temperatury do 190°C** – idealne dopasowanie do różnych potraw
- **Termostat i zabezpieczenie przed przegrzaniem** z funkcją resetu
- **Wymowany koszyk z długim, izolowanym uchwytem** – bezpieczne użytkowanie
- **System zimnej strefy** – resztki opadają poniżej grzałek, co zwiększa żywotność oleju
- W zestawie: **koszyk + pokrywa**



✓ Parametry techniczne

→ Dane, które robią różnicę w profesjonalnym użytkowaniu:

- **Pojemność:** 2 × 6 litrów
- **Wymiary:** 550 × 430 × (H) 290 mm
- **Moc:** 2 × 3300 W
- **Napięcie:** 230 V
- **Wymiary kosza:** 240 × 190 × (H) 140 mm × 2 szt.



✓ Zawartość zestawu

→ Kupując produkt otrzymujesz kompletny zestaw gotowy do pracy:

- Frytownica **Blue Line**
- Koszyk z izolowanym uchwytem
- Pokrywa
- Instrukcja w języku polskim

