

Az adatok aktuálisak: 28-04-2026 14:51

Termék link: <https://www.cncworld.hu/elektromos-fritoz-10-l-3000-w-p-347.html>



Elektromos fritőz - 10 l - 3000 W

Ár bruttó **79 272.00 Ft**

Ár nettó **62 418.90 Ft**

elérhetőség **raktáron**

Szállítási idő **48 óra**

Katalógusszám **FT-18**

A gyártó kódja **RCEF 10EH-1**

gyártó **Royal Catering**

Termékleírás

Fritőz, Elektromos - 10 l - 3000 W



Feszültség [V]: **230**
Változat: **Egykosaras**
Teljesítmény [W]: **3000**
Sütőkosár [mm]: **200 x 220 x 103**
Anyaga: **rozsdamentes acél**
Öntési kapacitás [l]: **9**
Tápkábel [m]: **1.3**
Teljes kapacitás [l]: **10**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **60 - 200**
Időzítő: **Nem**
Lefolyócsap: **Igen**
Szekrényvel: **nem**
Hővédelem: **Igen**
Kosárkapacitás [kg]: **3**
Méretek (HxSzxM) [cm]: **50 x 28,5 x 36**

Súly [kg]: **8,56**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **55 x 35 x 43**
Szállítási súly [kg]: **10**

Csomag tartalma:

- Fritőz
- Kosár- 1 db.
- Fedő - 1 db.

MIBEN KÜLÖNBÖZIK A SÜTŐNK?

Nagy kapacitású - 10 l-es kamra lehetővé teszi, hogy több adagot készítsen egyidejűleg
Hatékonyság - 3000 W fűtőelem a gyors hőmérséklet-emelkedés érdekében
Energiatakarékosság - amikor a hőmérséklet eléri az optimális értéket, a termosztát leállítja az energiafogyasztást
Biztonság - a profilozott fedél és a biztonsági gomb csökkenti az előre nem látható események kockázatát, a kosár nem melegítő fogantyúja pedig megakadályozza az égési sérüléseket
Masszív felépítés - a rozsdamentes acél garantálja a tartós szennyeződésekkel és mechanikai sérülésekkel szembeni ellenállást

HATÉKONYSÁG

A Royal Catering olajsütő nagy hatásfoka a 3000 W-os fűtőelemnek köszönhető. Nagyon gyorsan felforralja az olajat, így rendkívül rövid idő alatt elkészíthető egy adag krumpli.

KÖNNYEN KEZELHETŐ

A Royal Catering olajsütő működése felett a teljes ellenőrzést a melegítési folyamat időtartamáról, valamint az optimális olajhőmérséklet eléréséről tájékoztató hőjelző biztosítja. Ennek a lámpának köszönhetően tudni fogja, mikor kezdje el a sütést, hogy a falatok tökéletes ízűek legyenek.

BIZTONSÁG

A Royal Catering berendezéseinek üzemeltetése során a biztonságot megfelelően profilozott burkolat biztosítja. Megakadályozza, hogy a forrásban lévő olaj kifröccsenjen a tartályból. Vészhelyzet esetén használhatja a beépített biztonsági gombot is. Megnyomásakor a fűtőelem visszalendül, és a sütő azonnal leáll. A kosár nem melegítő fogantyúval van felszerelve, amely megvédi az égési sérüléseket.

STABILITÁS

A készülék stabilitását gumi lábak biztosítják, amelyek lehetővé teszik a készülék egyenes helyzetbe állítását. Ezenkívül megakadályozzák a felület elcsúszását, és nem karcolják meg.

TERMOSZTÁT

Az energiahatékonyság az RCEF 10EH-1 olajsütő jellemzője, amelyről modern, automata termosztát gondoskodik. Ez az elem felelős a hőmérséklet pontos fenntartásáért egy bizonyos szinten (max. 200 ° C), kizárva az áramfogyasztást, ha azt túllépi.

KISZERELHETŐ TARTÁLY

Az RCEF 10EH-1 modell kényelmes tisztítása a felépítésének köszönhető. A kosár és a fűtőelem könnyen eltávolítható, ami jelentősen megkönnyíti a gép karbantartását. A leeresztő csap segítségével gyorsan megszabadulhat a használt olajtól, a hideg zóna pedig megakadályozza a kosárból kieső termékek égését.

ROZSDAMENTES ACÉL

Az RCEF 10EH-1 olajsütő szilárd rozsdamentes acél konstrukciója nemcsak a korróziónak, hanem a mechanikai sérüléseknek és a maradandó szennyeződéseknek is ellenállóvá teszi. Ez az anyag az egészségre is biztonságos, mivel nem lép reakcióba az élelmiszerekkel.



