

Az adatok aktuálisak: 13-06-2026 05:14

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-10-literes-3200-w-idmr-p-348.html>



## Fritóz - 10 literes - 3200 W - időmérő

Ár bruttó	<b>56 052.00 Ft</b>
-----------	---------------------

Ár nettó	<b>44 135.43 Ft</b>
----------	---------------------

elérhetőség	<b>raktáron</b>
-------------	-----------------

Szállítási idő	<b>48 óra</b>
----------------	---------------

Katalógusszám	<b>FT-19</b>
---------------	--------------

A gyártó kódja	<b>RCEF-10EB</b>
----------------	------------------

gyártó	<b>Royal Catering</b>
--------	-----------------------

### Termékleírás

## Fritóz - 10 literes - 3200 W - időmérő



Feszültség [V]: **230**  
Változat: **Egykosaras**  
Teljesítmény [W]: **3200**  
Sütőkosár [mm]: **220 x 200 x 100**  
Anyaga: **rozsdamentes acél**  
Öntési kapacitás [l]: **5**  
Tartály méretei [cm]: **24 x 29,8 x 15**  
Időzítő - időtartomány: **0-60**  
Teljes kapacitás [l]: **10**  
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **50-200**  
Időzítő: **Igen**  
Lefolyócsap: **Nem**  
Szekrényel: **nem**  
Hővédelem: **Igen**  
Kosárkapacitás [kg]: **2**  
Méretek (HxSzxM) [cm]: **35 x 29 x 30**

---

Súly [kg]: **5,9**  
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **50 x 36 x 35**  
Szállítási súly [kg]: **6.7**

- olajsütő
- Fogantyús kosár
- Olajtartály
- A fedél

---

### Miben más ez a fritőz?

- 10 literes kapacitás - egyszerre nagy mennyiségű ételt sütni
- Lehetőség a megfelelő hőmérséklet kiválasztására az edényhez - 50 és 200 ° C között
- Aroma és íz - csökkentett égési veszély a hideg zónának köszönhetően
- Megbízhatóság és korrózió elleni védelem - rozsdamentes acél
- Higiénia és kényelem - a kosár, a fedél és az olajtartály biztonságos mosogatása mosogatógépben

### MODERN DESIGN

A professzionális kialakítás és a nagy kapacitás miatt az éttermi olajsütő kiválóan alkalmas éttermekbe, gyorséttermekbe, büfékbe, élelmiszer-teherautókba, üzletbe, szupermarketekbe és más hasonló helyekre. Ennek köszönhetően süthet húst, halat, zöldségeket, valamint adalékanyagokat - krumplit, gombát, hagymakarikát, sajtrudakat, földimogyorót. A többi a találékonyaságon múlik!

### HATÉKONYSÁG

A 3200 W-os fűtőelem nagy teljesítménye révén az olajsütő rendkívül rövid idő alatt magas sütési teljesítményt ér el (függetlenül az adag méretétől). Az időzítő funkció nagyon praktikus; ennek köszönhetően akár 60 percre is beállíthatja a sütési időt. Ezalatt a konyhában más tevékenységeket is végezhet, anélkül, hogy folyamatosan ellenőriznie kellene a sütést!

### BIZTONSÁG

A Royal Catering berendezések üzemeltetése során a biztonságot a beépített speciális gomb biztosítja. Használata hatására a fűtőelem elhajlik, és a sütő azonnal leáll. A készülék biztosítókkal is fel van szerelve. Ha túlmelegszik, az RCTF 10EB automatikusan kikapcsol.

### KÖNNYŰ TISZTÍTÁS

A kosár nem melegítő fogantyúval van felszerelve, amely megvédi az égési sérüléseket. A kis hálók távol tartják a törmeléket az olaj eltávolításakor. A kosár az olajsütőre akasztható a kampónak köszönhetően, amely lehetővé teszi, hogy a kész ételről lecsepegjen a zsír és kissé lehűljön. A fedél segít megvédeni a tartalmat a szennyeződésektől. A kontúros forma megakadályozza, hogy a hő távozzon, és a forrásban lévő olaj ne fröccsen ki a tartályból. Kiveheti a kosarat, az olajtartályt és a fedelet, és mosogatógépben elmoshatja.

### INTUITÍV

Az 50-200 °C hőmérséklet-tartomány lehetővé teszi mind a friss, mind a mélyhűtött termékek sütését. Könnyedén beállíthatja a kiválasztott értéket a kényelmes gomb segítségével. Az automatikus termosztát fenntartja a hőmérsékletet és energiát takarít meg. A kezelőpanelen jól látható jelzőfények tájékoztatnak a felmelegedésről és a kiválasztott hőmérséklet eléréséről.

### FRISSESSÉG

A 10 literes kamrába 5 liter olaj fér, ami elegendő a legjobb főzési eredmény eléréséhez. A tartály alján található hideg zóna megvédi a termékeket az égéstől, ami jobb ízt és aromájút eredményez.

### ROZSDAMENTES ACÉL

A rozsdamentes acél, amelyből a Royal Catering elektromos olajsütő készül, korrózióálló anyag, mechanikailag tartós, sima, több évtizedes használat után is megőrzi fényét. A biológiailag semleges anyag nagyon alkalmas élelmiszerrel való érintkezésre; nem befolyásolja az egészséget.

### STABILITÁS

A készülék stabilitását gumi lábak biztosítják. Ezek segítségével állíthatja be a gépet a kívánt pozícióba. Megakadályozzák a felület elcsúszását és nem karcolják meg.



