

Az adatok aktuálisak: 29-04-2026 03:18

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



Fritóz - 10 literes - 3200 W - időmérő

Ár bruttó	56 052.00 Ft
-----------	---------------------

Ár nettó	44 135.43 Ft
----------	---------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	FT-19
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCEF-10EB
----------------	------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

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.



