

Az adatok aktuálisak: 13-06-2026 14:43

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-10-liter-es-eco-p-338.html>



## Fritóz - 10 literes - ECO

Ár bruttó	<b>75 384.00 Ft</b>
-----------	---------------------

Ár nettó	<b>59 357.48 Ft</b>
----------	---------------------

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

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

Katalógusszám	<b>FT-09</b>
---------------	--------------

A gyártó kódja	<b>RCEF-10EY-ECO</b>
----------------	----------------------

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

Termékleírás

## Fritóz - 10 literes - ECO



Feszültség [V]: **230**  
Változat: **Egykosaras**  
Anyaga: **rozsdamentes acél**  
Teljesítmény [W]: **3200**  
Sütőkosár [mm]: **210 x 185 x 110**  
Öntési kapacitás [l]: **5.3**  
Tápkábel [m]: **1.2**  
Tartály méretei [cm]: **30 x 24 x 15**  
Teljes kapacitás [l]: **10**  
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **60-200**  
Időzítő: **Nem**  
Lefolyócsap: **Nem**  
Szekrényel: **nem**  
Hővédelem: **Igen**  
Kosárkapacitás [kg]: **2**

---

Méretek (HxSzxM) [cm]: **43,5 x 27,5 x 28**  
Súly [kg]: **4,43**  
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **49,3 x 32,5 x 34,5**  
Szállítási súly [kg]: **5.6**

Csomag tartalma:

- Fritőz
- Kosár fogantyúval

---

#### Miben más ez a fritőz?

- olajtartály térfogata 10 l
- 3200 W teljesítmény a gyors felfűtéshez 200°C-ig
- Perzselés elleni hideg zóna
- Rozsdamentes acél a könnyű tisztításért
- Automatikus, könnyen használható termosztát

#### Royal Catering Fritőz

A Royal Catering RCEF-10EY-ECO elektromos olajsütő egy professzionális készülék, amely kiválóan alkalmas krumpli, zöldség és kenyér gyors és egyszerű elkészítésére. A bemutatott berendezések vendéglátó üzletekben, például gyorséttermi bárokban vagy food truckokban működnek majd. Előnye a nagy megbízhatóság.

#### Fritőz - leírás

A **rozsdamentes acél** használatának köszönhetően a sütő **rendkívül tartós** és könnyen tisztítható. Sima felületéről könnyen eltávolítható a szennyeződés. A 3200 W-os teljesítménynek köszönhetően különféle méretű és saját ízlése szerint süthet rágcsálnivalókat. Az **ECO sorozat Royal Catering** termékei vonzó árat és optimális teljesítményt ötvöznek, ami gazdaságossá teszi mind az energiafogyasztás, mind a beszerzési költség tekintetében.

A **robosztus, 5,3 literes** sült krumplitartály elegendő helyet biztosít jelentős mennyiségű termék elkészítéséhez. A **lekerekített sarkok** gyors és egyszerű tisztítást tesznek lehetővé, mivel az olajmaradványok nem gyűlnek össze a zugokban és résekben. Az **integrált automatizálás** egyszerű feladattá teszi a készülék kezelését. A termosztáttal egyszerűen beállíthatja a megfelelő hőmérsékletet (max. 200°C).

A **kivehető fogantyúval ellátott, strapabíró**, 21 x 18,5 x 11 cm méretű kosár lehetővé teszi nagyszámú krumpli gyors elkészítését. Nagyon finom hálókkaal rendelkezik, amelyek megakadályozzák, hogy apró összetevők kerüljenek a forró zsírba. A kosár speciális házelemre való felfüggesztése lehetővé teszi az olaj szinte teljes kicsepegését.

A bemutatott olajsütő **hidegzónával** rendelkezik. Ez azt jelenti, hogy a fűtőelem közvetlenül az olajban található, nem a tartály alatt. Ennek a megoldásnak köszönhetően **a zsíradék gyorsan felmelegszik** és eléri a megfelelő hőmérsékletet, a fűtőttest alá esett maradványok pedig nem égnek meg. Az eredmény a sütés során felszabaduló kellemetlen szagok megszűnése is.

Hatékony berendezést keres sült krumpli, hús és zöldség sütéséhez? A Royal Catering olajsütő a legjobb megoldás. A berendezés tökéletes lesz a professzionális gasztronómiához, ahol fontos a készülékek egyszerű és kényelmes kezelése.



