

Az adatok aktuálisak: 29-04-2026 12:41

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



Fritőz - 10 literes - ECO

Ár bruttó	75 384.00 Ft
-----------	---------------------

Ár nettó	59 357.48 Ft
----------	---------------------

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

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

Katalógusszám	FT-09
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCEF-10EY-ECO
----------------	----------------------

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

Termékleírás

Fritőz - 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**

Méretetek (HxSzxM) [cm]: **43,5 x 27,5 x 28**
Súly [kg]: **4,43**
Szállítási méretetek (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.



