

Az adatok aktuálisak: 28-04-2026 21:33

Termék link: <https://www.cncworld.hu/fritz-30-l-400-v-kosr-p-507.html>

Fritőz - 30 l - 400 V - kosár



Ár bruttó	236 412.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	186 151.18 Ft
----------	----------------------

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

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

Katalógusszám	FT-21
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCBG-30STHB
----------------	--------------------

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

Termékleírás

Fritőz - 30 l - 400 V - kosár



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Kosárkapacitás [kg]: **6**

Ezüst szín

Lefolyócsap: **Igen**

Öntési kapacitás [l]: **25**

Sütőkosár [mm]: **247 x 451 x 149**

hőmérséklet [°C]: **200**

Tápkábel [m]: **1,5**

Kosarak száma: **1**

Feszültség [V]: **400**

Teljesítmény [W]: **9000**

Teljes kapacitás [l]: **30**

Méreték (HxSzxM): **59,8 x 57,5 x 39 cm**

Súly: **19,2 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **63,5 x 59 x 43 cm**

Szállítási súly: **21,32 kg**

Csomag tartalma:

- olajsütő
Kosár fogantyúkkal
Oldalsó polc
Fedő

i

MIBEN MÁS EZ A FRITŐZ?

- Hatékonyság - teljes tartálytérfogat 30 l, öntési kapacitás 25 l
- Hatékonyság - nagy fűtőteljesítmény gyors felfűtést biztosít
- A felesleges zsír eltávolítása az élelmiszerből - oldalsó polc
- Könnyű használat - leeresztő csap
- Hatékonyság - egy modern termosztát, amely akár 200°C-ig állandó hőmérsékletet biztosít

Fritőz - 30 l - 400 V - kosár

A német Royal Catering márka oldalpolcos olajsütője gyors, hatékony és biztonságos rántott ételek és adalékanyagok elkészítését teszi lehetővé, pl. Sült krumpli, fánk, faworki, rántott zöldségek és hús. Az RCBG-30STHB modell tökéletesen megfelel a vizsgán a professzionális bárokban, éttermekben, büfékben és vendéglátó cégekben.

Fánkosütő - leírás

A **nagy, 30 l** összkapacitás és a 25 l-es kiöntő kapacitás alkalmassá teszi a berendezést nagy mennyiségű étel egyidejű elkészítésére. A rozsdamentes acél oldalsó polc (ferdén elhelyezve) alkalmas a már elkészített edények felesleges zsírájának a tartályba való leeresztésére.

Könnyen tisztítható a sima felületű rozsdamentes acélnak köszönhetően. Ezenkívül az alján található leeresztőcsap gyors és kényelmes olajcserét tesz lehetővé. A kivethető fűtőttest a tisztán tartást is megkönnyíti. Az alján található hideg zóna megakadályozza, hogy a kosárból kieső összetevők megégjenek, ami nagyobb hatékonyságot eredményez.

A **nagy teljesítmény** (9000 W) lehetővé teszi, hogy nagyon gyorsan elérje a maximum 200 °C hőmérsékletet. Az érzékeny termosztát teljesen automatikusan működik, és pontosan tartja a kiválasztott beállítást. A készülék hőbiztosítókkal és biztonsági gombbal van felszerelve (a fűtőelem felemelésekor az áramellátás megszakad).

A **tartósság és szilárdság** az RCBG-30STHB modell felépítéséhez használt kiváló minőségű rozsdamentes acél felhasználásának eredménye. Ez egy olyan anyag, amely nem deformálódik magas hőmérsékleten, ellenáll a mechanikai sérüléseknek és a korróziónak. Évek használat után is jól néz ki. Biológiai semlegességének köszönhetően ideális az élelmiszerekkel való érintkezéshez.

A Royal Catering olajsütője magas paramétereinek köszönhetően ideális megoldás éttermek, bárok és vendéglátó cégek szakemberei számára. A modell nagy, 30 literes kapacitása és 9000 W teljesítménye biztosítja a sült krumpli, zöldségkarikák, fánkok és sült baromfi- vagy haldarabok gyors előállítását.



