

Az adatok aktuálisak: 03-05-2026 01:32

Termék link: <https://www.cncworld.hu/indukcios-olajst-10-literes-60-190c-p-333.html>



Indukciós olajsütő - 10 literes - 60-190°C

Ár bruttó	191 052.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	150 434.65 Ft
----------	----------------------

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

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

Katalógusszám	FT-04
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCIF-10EB
----------------	------------------

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

Termékleírás

Indukciós olajsütő - 10 literes - 60-190°C



Wyświetlacz: **LED**
Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Pojedyncza**
Kolor: **Srebrny**
Moc [W]: **3500**
Kosz do smażenia [mm]: **220 x 182 x 140**
Częstotliwość [Hz]: **50**
Pojemność wlewcza [l]: **5,5**
Przewód zasilający [m]: **1,5**
Ustawienie czasu [min]: **0-15**
Częstotliwość robocza [kHz]: **18 - 30**
Materiał obudowy: Stal nierdzewna
Pojemność całkowita [l]: **10**
Zakres temperatur [°C]: **60 - 190**
Minutnik: **Tak**
Kranik spustowy: **Tak**
Pojemność kosza [kg]: **2**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **39 x 28.5 x 41**
Waga [kg]: **12.33**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **57 x 36 x 48**
Waga wysyłki [kg]: **14.2**
Kijelző: **LED**
Feszültség [V]: **230**
Változat: **Egykosaras**
Szín: Ezüst
Teljesítmény [W]: **3500**
Sütőkosár [mm]: **220 x 182 x 140**
Frekvencia [Hz]: **50**
Öntési kapacitás [l]: **5.5**
Tápkábel [m]: **1,5**
Időbeállítás [perc]: **0-15**
Működési frekvencia [kHz]: **18-30**
Ház anyaga: **rozsdamentes acél**
Teljes kapacitás [l]: **10**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **60-190**
Időzítő: **Igen**
Lefolyócsap: **Igen**
Kosárkapacitás [kg]: **2**
Méretek (HxSzxM) [cm]: **39 x 28,5 x 41**
Súly [kg]: **12,33**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **57 x 36 x 48**
Szállítási súly [kg]: **14.**

Csomag tartalma:

- Indukciós sütő
- Fedő
- Kosár
- Perforált tálca

Miben más ez az olajsütő?

- Energiatakarékosság és egyenletes fűtés - modern indukciós technológia
- Tartósság és könnyű tisztítás - sima rozsdamentes acél
- Egyszerű és kényelmes kezelés - érintőképernyős vezérlőpanel LED kijelzővel
- Hőmérsékletszabályozás - 60 és 190 °C között

Royal Catering Indukciós Olajsütő

A Royal Catering 10 literes indukciós olajsütő lehetővé teszi a sült krumplics, fánk, zöldségek, csirkecomb, földimogyoró és egyéb ételek hatékony és energiatakarékos rántását. Az RCIF-10EB modell professzionális konyhákban, például szállodákban, éttermekben, gyorséttermekben, iskolai étkezdékben, valamint otthoni használatra is használható. Rozsdamentes acél konstrukciója és átlátszó kezelőpanelje jellemző.

Elektromos olajsütő RCIF-10EB - jellemzők

A Royal Catering készülékben alkalmazott indukciós módszer a tartály mágneses térrel történő közvetlen melegítéséből áll.

Ennek a technológiának számos előnye van:

Nagy sebesség - az indukció lehetővé teszi a hőmérséklet gyors emelkedését és csökkenését (az elektromos sütők felmelegedése hosszú ideig tart)
Energiamegtakarítás - az indukciós technikát magas hőátadási hatékonyság jellemzi (kb. 84%) az elektromos olajsütőkhöz (74%) képest; ez a gázüzeművel összehasonlítható hatásfok. Az indukciót 90%-os energiahatékonyság jellemzi, ami kedvezőbb, mint a hagyományos sütőké (55%).
Alacsony üzemeltetési költségek - az energiatakarékosság, a gyors fűtés és a hőveszteség csökkentése alacsonyabb villanyszámlát biztosít.

Tartós és könnyen tisztítható konstrukció rozsdamentes acélból. Ez az anyag korrózióálló, sima felületű, alacsony porozitású, és hosszú ideig megőrzi fényét. Ráadásul az ételdarabok nem tapadnak a rozsdamentes acélhoz, ami azt jelenti, hogy nem égnek meg. Az anyagot nagy mechanikai szilárdság és biológiai semlegesség jellemzi (az egészségre biztonságos). Az indukciós sütő csúszásmentes gumi lábakkal rendelkezik, amelyek nem karcollják meg a munkafelületet.

A hőmérséklet tartomány 60 és 190°C között van. A berendezés lehetővé teszi annak szabályozását és karbantartását a termosztátnak köszönhetően a kiválasztott magasságban: 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 vagy 190°C. Az időzítő legfeljebb 15 percre állítható be. A visszaszámlálás végét riasztás jelzi; a berendezés kikapcsol.

A Royal Catering olajsütő egyszerű kezelését egy LED-es kijelzős érintőpanel biztosítja. A digitális vezérlők mikrochipeket és érzékelőket használnak a jelek érintőpanelen keresztüli továbbítására. Két jelzőfény tájékoztat a felmelegedésről és a kívánt hőmérséklet eléréséről. A tartály tartalmának kiürítésére szolgáló leeresztő csap emellett megkönnyíti a gép kezelését és tisztítását. A hőbiztosíték akkor működik, ha az olaj túlmelegszik.

Az RCIF-10EB modellhez rozsdamentes acél kosár tartozik. Méretei (220 x 182 x 140 mm) lehetővé teszik nagy mennyiségű hasábburgonya, zöldségdarabok, hús stb. gyors megsütését. A kosár egy praktikus fogantyúval rendelkezik, amellyel kivethető a tartályból. A fedél (szintén mellékelve) megvédi az elkészített ételt a szennyeződéstől, a felhasználót pedig a kifröccsenő zsírtól.

Az RCIF-10EB indukciós olajsütő egy energiatakarékos és hatékony berendezés fánk, sült krumpli, hús, zöldség, földimogyoró és egyéb ételek zsíros főzéséhez. A Royal Catering gép professzionális és házikonyhákból vizsgázik. Éttermek, szállodák, gyorséttermek és más, a HoReCa iparágban tevékenykedő cégek alkalmazottai értékelni fogják.



