

Az adatok aktuálisak: 01-05-2025 12:19

Termék link: <https://www.cncworld.hu/indukcios-olajst-2-x-10-literes-60-190c-p-332.html>



Indukciós olajsütő - 2 x 10 literes - 60-190°C

Ár brutto	287 172.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	226 119.69 Ft
----------	----------------------

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

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

Katalógusszám	FT-03
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCIF-10DB
----------------	------------------

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

Termékleírás

Indukciós olajsütő - 2 x 10 literes - 60-190°C



Feszültség [V]: **230V**

Kivitel: **Dupla**

Anyaga: **rozsdamentes acél**

Színe : **Ezüst**

Teljesítmény [W]: **2 x 3500**

Sütőkosár [mm]: **220 x 182 x 140**

Frekvencia [Hz]: **50**

Öntési kapacitás [l]: **2 x 7**

Tápkábel [m]: **1,5**

Időbeállítás [perc]: **0-15**

Működési frekvencia [kHz]: **18-30**

Teljes kapacitás [l]: **2 x 10**

Hőmérséklet-tartomány [°C]: **60-190**

Lefolyócsap: **Igen**

Kosárkapacitás [kg]: **4**

Méreték (HxSzxM) [cm]: **39 x 57,5 x 41**

Súly [kg]: **22,9**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **66 x 58 x 51**
Szállítási súly [kg]: **27,15**

Csomag tartalma:

Indukciós sütő Fedő (2 db)
Kosár (2 db)
Perforált tálca (2 db)

Miben más ez az olajsütő?

- Úrtartalom: 2 x 10 liter
- Teljesítmény: 2 x 3500W
- 60-190 °C
- Lefolyócsapok időzítő

Dupla, indukciós olajsütő Royal catering

A Royal Catering 2 tartályos indukciós sütő (2 x 10 literes úrtartalom) lehetővé teszi a sült krumpli, fánk, zöldségek, csirkecomb, földimogyoró és egyéb ételek hatékony és energiatakarékos rántását. Az RCIF-10DB modell professzionális konyhákban működik, például szállodákban, éttermekben, gyorséttermekben, iskolai étkezdékben, valamint otthoni használatra. Rozsdamentes acél konstrukciója és áttekinthető kezelőpaneljei jellemzik.

Kereskedelmi olajsütő RCIF-10DB - jellemzők

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

Ennek a technológiának számos előnye van:

Gyorsaság- 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 hővesztés 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 karcolják 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. Két hideg zóna védi az ételdarabokat az égéstől. Az étel íze és illata jobb, a sütő pedig hatékonyabb.

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 csapok mellett megkönnyítik a gép kezelését és tisztítását. A hőbiztosíték akkor működik, ha az olaj túlmelegszik.

Az RCIF-10DB modellhez két rozsdamentes acél kosár tartozik. Méretei lehetővé teszik, hogy gyorsan megsüthessen nagy mennyiségű sült krumplit, zöldségdarabokat, húst stb. A kosarakon fogantyú van, amellyel eltávolíthatóak a készülékből.

Az RCIF-10DB dupla indukciós olajsütő egy energiatakarékos és hatékony berendezés fánk, sült krumpli, hús, zöldség, földimogyoró és egyéb ételek zsíros főzéséhez. A Royal Catering gép professzionális és bármely konyhában jól vizsgázik.

Éttermek, szállodák, gyorséttermek és más, a HoReCa iparágban tevékenykedő cégek alkalmazottai értékelni fogják. Két nagy tartály lehetővé teszi egyszerre nagy mennyiségű étel elkészítését. Az egyes kamrákban lévő külön termosztátoknak köszönhetően különféle ételeket készíthet.



