

Údaje aktuálne k dátumu: 04-04-2025 21:40

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/fritovacia-ndoba-10-litrov-eco-p-481.html>



Fritovacia nádoba - 10 litrov - ECO

Cena s DPH	199.00 €
Cena bez DPH	161.79 €
Dostupnosť	Dostupný
Odosielame do	48 hodín
Katalógové číslo	FT-09
Kód výrobcu	RCEF-10EY-ECO
Výrobca	Royal Catering

Popis produktu

Fritovacia nádoba - 10 litrov - ECO



Napätie [V]: **230**
Verzia: **Jednoduchá**
Materiál: **Nerezová oceľ**
Výkon [W]: **3200**
Košť na smaženie [mm]: **210 x 185 x 110**
Objem nádoby na olej [l]: **5.3**
Prívodný kábel [m]: **1,2**
Rozmery nádoby [cm]: **30 x 24 x 15**
Celkový objem [l]: **10**
Teplotný rozsah [°C]: **60-200**
Časovač: **Nie**
Odpadový kohútik: **Nie**
So skrinkou: **Nie**
Tepelná ochrana: **Áno**
Nosnosť koša [kg]: **2**

Rozmery (DxŠxV) [cm]: **43.5 x 27.5 x 28**
Hmotnosť [kg]: **4.43**
Rozmery prepravy (DxŠxV) [cm]: **49.3 x 32.5 x 34.5**
Hmotnosť prepravy [kg]: **5.6**

Rozsah dodávky:

- Fritovacia nádoba
- Koš s rukoväťou
- Príručka s návodmi na obsluhu

ČO VYTVÁRA NAŠU Fritovacia nádobu?

- Maximálny objem nádoby na olej 10 l
- Výkon 3200 W umožňujúci rýchle zahrievanie na maximálnu teplotu 200°C
- Chladná zóna brániaca spalovaniu
- Nerezová oceľ uľahčujúca čistenie
- Automatický, ľahko ovládateľný termostat

Fritovacia nádoba Royal Catering

Elektrická fritovacia nádoba Royal Catering RCEF-10EY-ECO je profesionálne zariadenie, ktoré je vhodné na rýchle a jednoduché prípravu hranolčiek, zeleniny a pečiva. Toto zariadenie sa osvedčí v gastronomických prevádzkach, ako sú rýchle bary a food trucky. Jeho výhodou je vysoká spoľahlivosť.

Gastronomická fritovacia nádoba - popis

Vďaka použitiu **nerezovej ocele** sa fritovacia nádoba vyznačuje **vysokou odolnosťou** a jednoduchou údržbou. Z jej hladkej povrchu sa veľmi **jednoducho odstraňujú nečistoty**. Vďaka výkonu 3200 W je možné smažiť občerstvenie rôznych veľkostí a podľa vlastného vkusu. Produkty značky Royal Catering zo série ECO kombinujú atraktívnu cenu a optimálnu výkonnosť, čo ich robí ekonomickými nielen z hľadiska spotreby energie, ale aj nákladov na nákup.

Solídny, 5,3-litrový zásobník na hranolčky poskytuje dostatočne veľa miesta na prípravu väčšieho množstva produktu. **Zaoblené rohy** umožňujú rýchle a jednoduché čistenie, pretože olejové zvyšky sa nezhromažďujú v rohoch. **Integrovaná automatika** robí obsluhu zariadenia jednoduchou úlohou. S pomocou **termostatu** je možné ľahko nastaviť požadovanú teplotu (max. 200°C).

Odolný koš s odnímateľnou rukoväťou o rozmeroch 21 x 18,5 x 11 cm umožňuje rýchlu prípravu veľkého množstva hranolčiek. Má veľmi jemné mriežky, ktoré zabránia vnikaniu malých častíc pripravovaného jedla do rozohriateho tuku. **Zavesenie koša na špeciálnom prvku na tele zariadenia** umožňuje takmer úplné odkvapkanie oleja.

Prezentovaná fritovacia nádoba má **chladnú zónu**. To znamená, že ohrievač sa nachádza priamo v oleji, nie pod nádobou. Vďaka tomuto riešeniu sa tuk rýchlo zahreje a dosiahne správnu teplotu, pričom zvyšky, ktoré sa dostali pod ohrievač, sa nespália. Výsledkom je aj minimalizácia nepríjemných pachov, ktoré sa uvoľňujú počas smaženia.

Hľadáte výkonné zariadenie na smaženie hranolčiek, mäsa a zeleniny vo vánku oleja? Fritovacia nádoba značky Royal Catering je najlepším riešením. Toto zariadenie sa výborne uplatní v profesionálnej gastronómii, kde je dôležitá jednoduchá a pohodlná obsluha zariadení.



