Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 15:08

Link do produktu: https://cncworld.pl/frytownica-10-litrow-3200-w-timer-p-388.html



Frytownica - 10 litrów - 3200 W - timer

Cena brutto	**489,00 zł**
Cena netto	**397,56 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**FT-19**
Kod producenta	**RCEF-10EB**
Kod EAN	**5907052593434**

Opis produktu

Frytownica - 10 litrów - 3200 W - timer

10 l3200 W50–200°CMinutnik

Ciepłe przekąski i smażone dania

Frytownica pozwala przygotować frytki i inne smażone dania przy jednym stanowisku. Pojemność całkowita zbiornika wynosi 10 l. Regulacja obejmuje 50–200°C.

Minutnik pozwala odmierzać czas przygotowania porcji.

Najważniejsze zalety

1

Regulowane grzanie

Możliwość zmiany temperatury ułatwia dobór poziomu grzania do potraw.

2

Kosz z uchwytem

Uchwyt ułatwia wyjęcie gotowej partii z kąpieli smażalniczej.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Pojemność 10 l – jednorazowe smażenie znacznej ilości jedzenia
- Możliwość dobrania odpowiedniej dla potrawy temperatury – zakres od 50 do 200°C
- Aromat i smak – zmniejszone ryzyko przypalenia dzięki zimnej strefie
- Solidność oraz ochrona przed korozją – stal nierdzewna
- Higiena i wygoda – bezpieczne mycie w zmywarce kosza, pokrywki oraz pojemnika na olej

NOWOCZESNY DESIGN

Profesjonalny design i duża pojemność sprawiają, że frytownica gastronomiczna świetnie nadaje się do restauracji, lokali fast food, barów z przekąskami, food trucków, sklepów, supermarketów oraz innych tego rodzaju miejsc. Dzięki niej usmażysz mięso, ryby, warzywa, a także dodatki – frytki, grzyby, cebulowe krążki, paluszki serowe, orzeszki ziemne. Reszta zależy od Twojej pomysłowości!

WYDAJNOŚĆ

Wysoka moc elementu grzewczego 3200 W sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie (niezależnie od wielkości porcji). Funkcja timer jest bardzo praktyczna; dzięki niej ustawisz długość czasu smażenia do maks. 60 minut. W tym czasie możesz zająć się innymi czynnościami w kuchni, bez konieczności ciągłej kontroli smażenia!

OCHRONA

Bezpieczeństwo podczas eksploatacji sprzętu Royal Catering zapewniono przez wbudowanie specjalnego przycisku. Jego użycie powoduje, że element grzewczy odchyla się, a frytkownica natychmiastowo przestaje działać. Urządzenie wyposażono również w bezpiecznik. Jeśli nastąpi przegrzanie, model RCTF 10EB automatycznie się wyłączy.

ŁATWE CZYSZCZENIE

Kosz wyposażono w nienagrzewającą się rączkę, chroniącą przed poparzeniem. Małe oczka nie przepuszczają resztek podczas usuwania oleju. Kosz można zawiesić na frytownicy dzięki hakowi, co pozwala ocieknąć gotowej potrawie z tłuszczu i lekko przestygnąć. Pokrywa pomaga zabezpieczyć zawartość przed zabrudzeniami. Wyprofilowany kształt zapobiega uciekaniu ciepła i rozpryskiwaniu wrzącego oleju poza zbiornik. Kosz, pojemnik na olej i pokrywę wyjmiesz, a następnie umyjesz w zmywarce.

INTUICYJNOŚĆ

Zakres regulacji temperatury 50–200°C pozwala usmażyć zarówno świeże, jak i głęboko mrożone produkty. Wybraną wartość łatwo ustawisz, używając wygodnego pokrętła. Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę i oszczędza energię. Dobrze widoczne kontrolki na panelu sterowniczym informują o nagrzewaniu oraz osiągnięciu wybranej temperatury.

ŚWIEŻOŚĆ

Komora o pojemności 10 l mieści 5 l oleju, co wystarcza, aby osiągnąć najlepsze rezultaty w przyrządzaniu jedzenia. Zimna strefa, umieszczona na dnie zbiornika, chroni produkty przed przypaleniem, co przekłada się na ich lepszy smak i aromat.

STAL NIERDZEWNA

Stal nierdzewna, z której została wykonana frytownica elektryczna Royal Catering, to materiał odporny na korozję, wytrzymały mechanicznie, gładki, zachowujący połysk nawet po dekadach użytkowania. Neutralne biologicznie tworzywo bardzo dobrze nadaje się do kontaktu z żywnością; nie wpływa na zdrowie.

STABILNOŚĆ

Stabilność urządzenia zapewniają gumowe nóżki. Sprawiają, że ustawisz maszynę w żądanej pozycji. Uniemożliwiają ślizganie się po powierzchni oraz nie powodują jej porysowania.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Napięcie [V]	230
Wersja	Pojedyncza
Moc [W]	3200
Kosz do smażenia [mm]	220 x 200 x 100
Materiał	Stal nierdzewna
Pojemność wlewcza [l]	5
Wymiary zbiornika [cm]	24 x 29,8 x 15
Minutnik – zakres czasu	0-60
Pojemność całkowita [l]	10
Zakres temperatur [°C]	50-200
Minutnik	Tak
Kranik spustowy	Nie
Z szafką	Nie
Ochrona termiczna	Tak
Pojemność kosza [kg]	2
Wymiary (DxSxW) [cm]	35 x 29 x 30
Waga [kg]	5.9
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]	50 x 36 x 35
Waga wysyłki [kg]	6.7

Zakres dostawy:

- Frytownicę
- Kosz z rączką
- Pojemnik na olej
- Pokrywkę
- Instrukcję obsługi

Zamów w CNCWorld

Frytownica - 10 litrów - 3200 W - timer