

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 16:40

Link do produktu: <https://cncworld.pl/frytownica-10-litrow-eco-p-378.html>



Frytownica - 10 litrów - ECO

Cena brutto	729,00 zł
Cena netto	592,68 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	FT-09
Kod producenta	RCEF-10EY-ECO

Opis produktu

Frytownica - 10 litrów - ECO



Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Pojedyncza**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Moc [W]: **3200**
Kosz do smażenia [mm]: **210 x 185 x 110**
Pojemność wlewcza [l]: **5.3**
Przewód zasilający [m]: **1,2**
Wymiary zbiornika [cm]: **30 x 24 x 15**
Pojemność całkowita [l]: **10**
Zakres temperatur [°C]: **60-200**
Minutnik: **Nie**
Kranik spustowy: **Nie**
Z szafką: **Nie**
Ochrona termiczna: **Tak**
Pojemność kosza [kg]: **2**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **43.5 x 27.5 x 28**
Waga [kg]: **4.43**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **49.3 x 32.5 x 34.5**
Waga wysyłki [kg]: **5.6**

Zakres dostawy:

- Frytownicę
- Kosz z rączką
- Instrukcję obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Maks. pojemność zbiornika na olej 10 l
- Moc 3200 W umożliwiającą szybkie nagrzewanie do maks. temp. 200°C
- Zimna strefa zapobiegająca przypalaniu
- Stal nierdzewna ułatwiająca czyszczenie
- Automatyczny, prosty w obsłudze termostat

Frytownica Royal Catering

Elektryczna frytownica Royal Catering RCEF-10EY-ECO to profesjonalne urządzenie, które dobrze nadaje się do szybkiego i prostego przyrządzania frytek, warzyw oraz pieczywa. Prezentowany sprzęt sprawdzi się w punktach gastronomicznych, takich jak bary szybkiej obsługi czy food-trucki. Jego zaletę stanowi wysoka niezawodność.

Frytownica gastronomiczna - opis

Dzięki zastosowaniu **stali szlachetnej** frytownica cechuje się **wysoką wytrzymałością** i łatwością w utrzymaniu czystości. Z jej gładkiej powierzchni bardzo **prosto usuwa się zabrudzenia**. Za sprawą mocy wynoszącej **3200 W** można smażyć przekąski różnej wielkości i według własnego gustu. Produkty **marki Royal Catering z serii ECO** łączą w sobie atrakcyjną cenę i optymalną wydajność, przez co są oszczędne zarówno pod względem zużycia energii, jak i kosztu zakupu.

Solidny, 5,3-litrowy pojemnik na frytki zapewnia wystarczająco dużo miejsca do przygotowania znacznej ilości produktu. **Zaokrąglone rogi** umożliwiają szybkie i proste czyszczenie, gdyż resztki oleju nie zbierają się w zakamarkach. **Zintegrowana automatyka** sprawia, że obsługa urządzenia należy do prostych czynności. Za pomocą **termostatu** z łatwością ustawia się odpowiednią temperaturę (maks. 200°C).

Wytrzymały kosz, ze zdejmowaną rączką, o wymiarach 21 x 18,5 x 11 cm umożliwi szybkie przygotowanie dużej liczby frytek. Posiada on bardzo drobne oczka, które zapobiegają przedostawaniu się małych składników przyrządzonej potrawy do rozgrzanego tłuszczu. **Zawieszenie kosza na specjalnym elemencie obudowy** pozwala na prawie całkowite ocieknięcie z oleju.

Prezentowana frytownica posiada **zimną strefę**. Oznacza ona, że element grzewczy znajduje się bezpośrednio w oleju, a nie pod zbiornikiem. Dzięki temu rozwiązaniu **tłuszcz szybko się nagrzewa** i osiąga właściwą temperaturę, a resztki, które wpadły pod grzałkę, nie przypalają się. Rezultatem jest również zniwelowanie nieprzyjemnych zapachów wydzielanych podczas procesu smażenia.

Szukasz wydajnego sprzętu do smażenia w głębokim tłuszczu frytek, mięsa i warzyw? Frytownica marki Royal Catering to najlepsze rozwiązanie. Sprzęt doskonale odnajdzie się w profesjonalnej gastronomii, gdzie liczy się łatwa i wygodna obsługa urządzeń.



