Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 08:11

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**
Kod EAN	**5907052593427**

Opis produktu

Frytownica - 10 litrów - ECO

10 l3200 W60–200°C

Ciepłe przekąski i smażone dania

Frytownica pozwala przygotować frytki i inne smażone dania przy jednym stanowisku. Pojemność całkowita zbiornika wynosi 10 l. Regulacja obejmuje 60–200°C.

Kosz z uchwytem umożliwia wygodne wyjmowanie i odsączanie gotowej partii.

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?

- Maks. pojemność zbiornika na olej 10 l
- Moc 3200 W umożliwiająca 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 umożliwia szybkie przygotowanie dużej liczby frytek. Posiada on bardzo drobne oczka, które zapobiegają przedostawaniu się małych składników przyrządzanej 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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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

Parametr	Wartość
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

Zamów w CNCWorld

Frytownica - 10 litrów - ECO