

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 18:15

Link do produktu: <https://cncworld.pl/frytownica-13-l-3000-w-kurek-zimna-strefa-p-389.html>



Frytownica - 13 l - 3000 W - kurek - zimna strefa

Cena brutto	1 249,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	1 015,45 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	FT-20
------------------	--------------

Kod producenta	RCPSF 13ETH
----------------	--------------------

Opis produktu

Frytownica - 13 l - 3000 W - kurek - zimna strefa



Napięcie [V]: **230**

Wersja: **Pojedyncza**

Moc [W]: **3000**

Kosz do smażenia [mm]: **250 x 250 x 120**

Materiał: **Stal nierdzewna**

Przewód zasilający [m]: **1,7**

Wymiary zbiornika [cm]: **33 x 30 x 20**

Pojemność całkowita [l]: **13**

Zakres temperatur [°C]: **60-200**

Minutnik: **Nie**

Kranik spustowy: **Tak**

Z szafką: **Nie**

Ochrona termiczna: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **36 x 54 x 36**

Waga [kg]: **9**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **58 x 40 x 40.5**

Waga wysyłki [kg]: **10**

Zakres dostawy:

- Frytownica
- Koszyk z rączką
- Pokrywa
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Wydajność – pojemność 13 l i moc 3000 W idealne do smażenia dużych ilości jedzenia
- Wszechstronność – zakres temperatury 60-200°C jest idealny do różnych dań typu ryby, frytki
- Praktyczność – zimna strefa chroni resztki przed przypalaniem, wydłużając żywotność oleju i nie pogarszając smaku dań
- Trwałość – dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej oraz solidnej konstrukcji
- Higiena – kurek spustowy umożliwia wygodne i częste wymiany oleju

Frytownica - 13 l - 3000 W - kurek - zimna strefa

Frytownica marki Royal Catering jest praktycznym sprzętem do kuchni w branży HoReCa, który umożliwia przyrządzenie szerokiej gamy potraw. Dzięki modelowi RCPSF 13ETH usmażysz w głębokim tłuszczu frytki, kurczaka, paluszki z mozzarelli, cebulowe krążki, rybę, a nawet pączki. Optymalna pojemność urządzenia wynosi 13 l.

Frytownica gastronomiczna RCPSF 13ETH - charakterystyka

Efektywność wynika z dużej mocy 3000 W, która sprawia, że przygotowanie dań i dodatków przebiega bardzo szybko. Dzięki termostatowi (60-200°C) można ustawić temperaturę idealną dla każdego z produktów.

Ergonomiczna konstrukcja wpływa na wygodę użytkownika. Zimna strefa zapobiega przypalaniu się resztek, co wydłuża żywotność oleju i nie psuje smaku dań. Kurek spustowy umożliwia z kolei łatwe zlanie frytury w celu przefiltrowania lub wymiany. Frytownica została wykonana z solidnej i trwałej stali nierdzewnej.

Szukasz wydajnego sprzętu do restauracji, baru lub food trucka? Frytownica marki Royal Catering pomoże Ci przygotować wiele smażonych dań i dodatków. Zamów model RCPSF 13ETH z dostawą pod drzwi!



