Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 16:20

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**
Kod EAN	**5907052593441**

Opis produktu

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

13 l3000 W60–200°CKranik spustowy

Ciepłe przekąski i smażone dania

Frytownica pozwala przygotować frytki i inne smażone dania przy jednym stanowisku. Pojemność całkowita zbiornika wynosi 13 l. Regulacja obejmuje 60–200°C.

Kosz z uchwytem umożliwia wygodne wyjmowanie i odsączanie gotowej partii. Kranik spustowy ułatwia opróżnienie komory po pracy.

Najważniejsze zalety

1

Regulowane grzanie

Możliwość zmiany temperatury ułatwia dobór poziomu grzania do potraw.

2

Spust oleju

Kranik pozwala opróżnić zbiornik bez przechylania całego urządzenia.

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 użytkowania. 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!

Zdjęcia i szczegóły produktu

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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

Zamów w CNCWorld

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