

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 01:38

Link do produktu: <https://cncworld.pl/frytownica-2-x-10-litrow-eco-p-384.html>

Frytownica - 2 x 10 litrów - ECO



Cena brutto	1 279,00 zł
Cena netto	1 039,84 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	FT-15
Kod producenta	RCEF-10DY-ECO

Opis produktu

Frytownica - 2 x 10 litrów - ECO



Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Podwójna**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Moc [W]: **2 x 3200**
Kosz do smażenia [mm]: **210 x 185 x 110**
Pojemność wlewcza [l]: **2 x 5.5**
Przewód zasilający [m]: **1,25**
Wymiary zbiornika [cm]: **30 x 24 x 15**
Pojemność całkowita [l]: **2 x 10**
Zakres temperatur [°C]: **60-200**
Minutnik: **Nie**
Kranik spustowy: **Nie**
Z szafką: **Nie**
Ochrona termiczna: **Tak**
Pojemność kosza [kg]: **4**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **43.5 x 56.5 x 28**
Waga [kg]: **8.55**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **62 x 51 x 34**
Waga wysyłki [kg]: **10.3**

Zakres dostawy:

- Frytownicę RCEF-10DY-ECO
- Kosze z uchwytami – 2 szt.
- Pokrywki – 2 szt.
- Panele sterowania z termostatami – 2 szt.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Wielka pojemność 2 x 10 l - duże ilości jedzenia mogą być smażone na raz
- Dwa wydajne, niezależne elementy grzewcze o mocy 3200 W każdy
- Łatwa obsługa i czyszczenie
- Stal nierdzewna - chroni przed korozją
- Termostat automatyczny - utrzymuje temperaturę i oszczędza energię

Frytownica 2 x 10 litrów Royal Catering

Frytownica RCEF-10DY-ECO marki Royal Catering to urządzenie, dzięki któremu można przygotować **wiele rodzajów przekąsek**, takich jak chrupiące frytki, warzywa czy sajonki. Prezentowany produkt bardzo dobrze sprawdzi się w **barach szybkiej obsługi** oraz **małych punktach gastronomicznych**. Aczkolwiek swoje zastosowanie odnajdzie również w dużych restauracjach. Cechuje go znaczna niezawodność i solidność wykonania.

Frytownica RCEF-10DY-ECO - opis

Wykorzystana do produkcji urządzenia stal nierdzewna wysokiej jakości sprawia, że wykazuje ono odporność na uszkodzenia mechaniczne. Dodatkowo, dzięki gładkiej powierzchni, łatwo się czyści. Dwie wydajne grzałki, o mocy 3200 W każda, umożliwiają równoczesne, niezależne smażenie potraw w dwóch komorach w różnych temperaturach. .

Za sprawą podwójnego pojemnika (2 x 10 litrów) maszyna zapewnia przygotowanie znacznej ilości produktu. **Rogi pojemnika** zostały specjalnie **zaokrąglone**, aby tłuszcz nie pozostawał w zakamarkach. W prezentowanym produkcie wykorzystano **zintegrowaną automatykę** umożliwiającą proste ustawienie dowolnej temperatury. Specjalne diody informują o osiągnięciu wybranej temperatury i pozwalają określić gotowość oleju do frytowania.

Dwa solidne kosze do smażenia, o wymiarach 21 x 18,5 x 11 cm każdy, zapewniają szybkie przygotowanie dużej ilości jedzenia. Ich **struktura o drobnych oczkach** powoduje, że małe frytki nie wpadną na dno urządzenia. Kosze da się umieścić na specjalnych elementach obudowy w taki sposób, że gotowy produkt niemal całkowicie ocieknie z tłuszczu.

Frytownice z serii ECO przekonują stosunkiem ceny do wydajności. Są bardzo **oszczędne pod względem pobieranej energii i kosztów użytkowania**. Urządzenia gastronomiczne marki Royal Catering cechują się możliwością wieloletniej eksploatacji.



