

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 17:01

Link do produktu: <https://cncworld.pl/frytownica-elektryczna-10-l-3000-w-p-387.html>



Frytownica elektryczna - 10 l - 3000 W

Cena brutto	899,00 zł
Cena netto	730,89 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	FT-18
Kod producenta	RCEF 10EH-1

Opis produktu

Frytownica elektryczna - 10 l - 3000 W



Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Pojedyncza**
Moc [W]: **3000**
Kosz do smażenia [mm]: **200 x 220 x 103**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Pojemność wlewcza [l]: **9**
Przewód zasilający [m]: **1,3**
Pojemność całkowita [l]: **10**
Zakres temperatur [°C]: **60 - 200**
Minutnik: **Nie**
Kranik spustowy: **Tak**
Z szafką: **Nie**
Ochrona termiczna: **Tak**
Pojemność kosza [kg]: **3**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **50 x 28.5 x 36**
Waga [kg]: **8.56**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **55 x 35 x 43**

Waga wysyłki [kg]: **10**

Zakres dostawy:

- Frytownicę
- Kosz z uchwytem - 1 szt.
- Pokrywkę - 1 szt.
- Instrukcję obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Duża pojemność - komora 10 l pozwala przygotować wiele porcji jednocześnie
- Wydajność - element grzewczy 3000 W zapewniający szybki wzrost temperatury
- Energooszczędność - gdy temperatura osiągnie optymalną wartość, termostat przerywa pobór prądu
- Bezpieczeństwo - wyprofilowana pokrywa oraz przycisk bezpieczeństwa ograniczają ryzyko nieprzewidzianych zdarzeń, a nienagrzewający się uchwyt kosza zapobiega poparzeniu
- Solidna konstrukcja - stal nierdzewna gwarantuje odporność na trwałe zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne

WYDAJNOŚĆ

Wysoka wydajność frytownicy marki Royal Catering to zasługa elementu grzewczego 3000 W. Bardzo szybko doprowadza on olej do wrzenia, więc porcję frytek przygotujesz w niezwykle krótkim czasie.

ŁATWA OBSŁUGA

Pełną kontrolę nad przebiegiem pracy frytownicy Royal Catering umożliwia wskaźnik ciepła informujący o trwaniu procesu podgrzewania, a także o osiągnięciu optymalnej temperatury oleju. Dzięki tej lampce będzie wiadomo, kiedy rozpocząć frytowanie tak, by Twoje przekąski charakteryzowały się idealnym smakiem.

BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczeństwo podczas eksploatacji sprzętu Royal Catering jest kwestią zagwarantowaną przez odpowiednio wyprofilowaną pokrywę. Dzięki niej wrzący olej nie rozpryskuje się poza zbiornik. W przypadku sytuacji awaryjnej można skorzystać też z wbudowanego przycisku bezpieczeństwa. Jego wciśnięcie sprawia, że element grzewczy odchyła się, a frytkownica natychmiastowo przestaje działać. Kosz wyposażono w nienagrzewającą się rączkę, chroniącą przed poparzeniem.

STABILNOŚĆ

Stabilność urządzenia zapewniają gumowe nóżki pozwalające ustawić urządzenie w równomiernej pozycji. Uniemożliwiają też ślizganie się po powierzchni oraz nie powodują jej porysowania.

TERMOSTAT

Energooszczędność to cecha frytkownicy RCEF 10EH-1, którą zapewnia nowoczesny, automatyczny termostat. Element ten odpowiada za precyzyjne utrzymanie temperatury na określonym poziomie (maks. 200°C), wyłączając pobór prądu w przypadku jej przekroczenia.

WYJMOWANY POJEMNIK

Komfortowe czyszczenie modelu RCEF 10EH-1 to zasługa jego budowy. Kosz oraz element grzewczy, da się swobodnie wyjąć, co znacząco ułatwia konserwację maszyny. Kranik odpływowy pozwala szybko pozbyć się zużytego oleju, zaś zimna strefa zapobiega przypaleniu się produktów, które wypadną poza kosz.

STAL NIERDZEWNA

Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, z której stworzono frytkownicę RCEF 10EH-1, zapewnia jej nie tylko odporność na korozję, ale też na uszkodzenia mechaniczne i trwałe zabrudzenia. Materiał ten jest ponadto bezpieczny dla zdrowia, gdyż nie wchodzi w reakcję z żywnością.



