Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 21:03

Link do produktu: https://cncworld.pl/frytownica-indukcyjna-10-litrow-60-190c-p-373.html



Frytownica indukcyjna - 10 litrów - 60-190°C

Cena brutto	**1 949,00 zł**
Cena netto	**1 584,55 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**FT-04**
Kod producenta	**RCIF-10EB**
Kod EAN	**4250928641670**

Opis produktu

Frytownica indukcyjna - 10 litrów - 60-190°C

Zbiornik 10 l3500 W60–190°CKranik spustowy

Smażenie indukcyjne z regulacją temperatury

Frytownica indukcyjna makomorę o pojemności całkowitej 10 l i regulację temperatury 60–190°C. Pozwala przygotować frytki oraz inne smażone składniki menu.

Kosz z uchwytem pozwala wygodnie wyjmować gotową partię. Minutnik i kranik spustowy ułatwiają organizację smażenia oraz opróżnianie zbiornika po pracy.

Najważniejsze zalety

1

Grzanie indukcyjne

Układ indukcyjny służy do nagrzewania kąpieli smażalniczej.

2

Spust i minutnik

Kranik ułatwia opróżnianie komory, a timer odmierza czas obróbki.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Oszczędność energii i równomierne grzanie – nowoczesna technologia indukcji
- Solidność oraz proste mycie – gładka stal nierdzewna
- Prosta i wygodna obsługa – dotykowy panel sterowniczy z wyświetlaczem LED
- Regulacja temperatury – zakres od 60 do 190°C

Frytownica indukcyjna Royal Catering

Frytownica indukcyjna Royal Catering o pojemności 10 l umożliwia wydajne i energooszczędne smażenie w głębokim tłuszczu frytek, pączków, warzyw, udek z kurczaka, orzechów ziemnych oraz innych produktów spożywczych. Model RCIF-10EB sprawdzi się w profesjonalnych kuchniach np. w hotelach, restauracjach, barach szybkiej obsługi, stołówkach szkolnych, a także w domowym użytku. Wyróżnia go konstrukcja ze stali nierdzewnej i czytelny panel sterowniczy.

Frytownica elektryczna RCIF-10EB – charakterystyka

Metoda indukcji, zastosowana w urządzeniu Royal Catering, polega na bezpośrednim ogrzewaniu zbiornika przez pole magnetyczne. Technologia ta posiada wiele zalet:

- Duża szybkość – indukcja pozwala na szybki wzrost i spadek temperatury (frytownice elektryczne powoli się nagrzewają)
- Oszczędność energii – technikę indukcyjną wyróżnia wysoka sprawność w przenoszeniu ciepła (ok. 84%) w porównaniu z frytownicami elektrycznymi (74%); jest to wydajność porównywalna z zasilaniem gazowym. Indukcję charakteryzuje sprawność w wykorzystaniu energii na poziomie 90%, co wychodzi korzystniej wobec zwykłych frytownic (55%).
- Niskie koszty eksploatacyjne – oszczędność energii, szybkie nagrzewanie i zniwelowanie strat ciepła zapewniają niższe rachunki za prąd.

Trwałą i łatwą w czyszczeniu konstrukcję wykonano ze stali nierdzewnej. Materiał ten jest odporny na korozję, charakteryzuje się gładką powierzchnią o niewielkiej porowatości i długo zachowuje połysk. Ponadto do stali nierdzewnej nie przylegają kawałki produktów spożywczych, co sprawia, że nie przypalają się. Tworzywo wyróżnia się dużą wytrzymałością mechaniczną oraz biologiczną neutralnością (bezpieczne dla zdrowia). Frytownica indukcyjna posiada gumowe antypoślizgowe nóżki, które nie rysują powierzchni roboczej.

Zakres temperatury wynosi od 60 do 190°C. Sprzęt pozwala uregulować ją i podtrzymać dzięki termostatowi na wybranej wysokości: 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 lub 190°C. Timer można ustawić na maks. 15 minut. Zakończenie odliczania sygnalizowane jest alarmem; sprzęt wyłącza się.

Prostą obsługę frytownicy gastronomicznej Royal Catering zapewnia dotykowy panel sterowniczy z wyświetlaczem LED. Sterowniki cyfrowe wykorzystują mikroczipy i czujniki do przesyłania sygnałów za pośrednictwem panelu dotykowego. Dwie kontrolki informują o nagrzewaniu i osiągnięciu żądanej temperatury. Kranik odpływowy do opróżniania zawartości zbiornika dodatkowo ułatwia eksploatację i czyszczenie maszyny. Bezpiecznik termiczny działa w momencie przegrzewania się oleju.

Kosz ze stali nierdzewnej znajduje się w zestawie razem z modelem RCIF-10EB. Jego wymiary (220 x 182 x 140 mm) umożliwiają szybkie usmażenie dużej ilości frytek, kawałków warzyw, mięsa itp. Kosz posiada poręczny uchwyt do wyjmowania go z pojemnika. Pokrywa (również w komplecie) chroni przyrządzane jedzenie przed zabrudzeniami, a użytkownika przed chlapiącym tłuszczem.

Frytownica indukcyjna RCIF-10EB to energooszczędny i wydajny sprzęt do przyrządzania w głębokim tłuszczu pączków, frytek, mięsa, warzyw, orzechów arachidowych, a także innych artykułów spożywczych. Maszyna marki Royal Catering zda egzamin w profesjonalnych i domowych kuchniach. Docenią ją pracownicy restauracji, hoteli, lokali typu fast food oraz innych firm z branży HoReCa.

Zdjęcia i szczegóły produktu

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Wyświetlacz	LED
Napięcie [V]	230
Wersja	Pojedyncza
Kolor	Srebrny
Moc [W]	3500
Kosz do smażenia [mm]	220 x 182 x 140
Częstotliwość [Hz]	50
Pojemność wlewcza [l]	5,5
Przewód zasilający [m]	1,5
Ustawienie czasu [min]	0-15
Częstotliwość robocza [kHz]	18 - 30
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Pojemność całkowita [l]	10
Zakres temperatur [°C]	60 - 190
Minutnik	Tak
Kranik spustowy	Tak
Pojemność kosza [kg]	2
Wymiary (DxSxW) [cm]	39 x 28.5 x 41
Waga [kg]	12.33
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]	57 x 36 x 48
Waga wysyłki [kg]	14.2

Zakres dostawy:

- Frytownica indukcyjna
- Pokrywka
- Kosz
- Perforowana tacka

Zamów w CNCWorld

Frytownica indukcyjna - 10 litrów - 60-190°C