Dane aktualne na dzień: 16-02-2026 04:30

Link do produktu: https://cncworld.pl/frytownica-indukcyjna-2-x-10-litrow-60-190c-p-372.html

Frytownica indukcyjna - 2 x 10 litrów - 60-190°C

Cena brutto	**3 129,00 zł**
Cena netto	**2 543,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**FT-03**
Kod producenta	**RCIF-10DB**

Opis produktu

Frytownica indukcyjna - 2 x 10 litrów - 60-190°C

Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Podwójna**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Kolor: **Srebrny**
Moc [W]: **2 x 3500**
Kosz do smażenia [mm]: **220 x 182 x 140**
Częstotliwość [Hz]: **50**
Pojemność wlewcza [l]: **2 x 7**
Przewód zasilający [m]: **1,5**
Ustawienie czasu [min]: **0-15**
Częstotliwość robocza [kHz]: **18 - 30**
Pojemność całkowita [l]: **2 x 10**
Zakres temperatur [°C]: **60-190**
Kranik spustowy: **Tak**
Pojemność kosza [kg]: **4**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **39 x 57.5 x 41**
Waga [kg]: **22.9**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **66 x 58 x 51**
Waga wysyłki [kg]: **27.15**

Zakres dostawy:

- Frytownica indukcyjna
- Pokrywka (2 szt.)
- Kosz (2 szt.)
- Perforowana tacka (2 szt.)

CO WYRÓŻNIA NASZĄ FRYTOWNICĘ?

- Pojemność: 2 x 10 litrów
- Moc: 2 x 3500 W
- 60 - 190°C
- Kraniki odpływowe
- Timer

Podwójna frytownica indukcyjna Royal Catering

Frytownica indukcyjna Royal Catering z dwoma zbiornikami (pojemność 2 x 10 l) umożliwia wydajne i energooszczędne smażenie w głębokim tłuszczu frytek, pączków, warzyw, udek z kurczaka, orzechów ziemnych oraz innych produktów spożywczych.

Model RCIF-10DB 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 czytelne panele sterownicze.

Frytownica gastronomiczna RCIF-10DB – 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. Dwie zimne strefy zabezpieczają kawałki żywności przed przypaleniem. Dania lepiej smakują i pachną, a frytownica cechuje się większą wydajnością.

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. Kraniki odpływowy do opróżniania zawartości zbiornika dodatkowo ułatwia eksploatację i czyszczenie maszyny. Bezpiecznik termiczny działa w momencie przegrzewania się oleju.

Dwa kosze ze stali nierdzewnej znajdują się w zestawie razem z modelem RCIF-10DB. Ich wymiary umożliwiają szybkie usmażenie dużej ilości frytek, kawałków warzyw, mięsa itp. Kosze posiadają rączkę do wyjmowania ich z urządzenia.

Frytownica indukcyjna podwójna RCIF-10DB 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. Dwa duże zbiorniki sprawiają, że przygotujesz jednorazowo znaczną ilość dania. Dzięki osobnym termostatom w każdej z komór przyrządzisz różne dodatki.