

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 13:49

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podstawa-pod-frytownice-150kg-62-x-42-cm-stal-nierdzewna-p-370.html>



## Podstawa pod frytownicę - 150kg - 62 x 42 cm - stal nierdzewna

Cena brutto	<b>689,00 zł</b>
Cena netto	<b>560,16 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>FT-01</b>
Kod producenta	<b>RCSF-15D</b>

### Opis produktu

Podstawa pod frytownicę - 150kg - 62 x 42 cm - stal  
nierdzewna



Kolor: **Srebrny**

Materiał: **Stal nierdzewna**

Wysokość dolnej półki [cm]: **23.7**

Wysokość górnej półki [cm]: **65.1**

Nośność [kg]: **150**

Liczba półek [szt.]: **2**

Wymiary górnej półki [cm]: **62 x 42**

Wymiary dolnej półki [cm]: **53,8 x 28,7**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **41.7 x 60.1 x 65**

Waga [kg]: **9.05**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **68 x 48 x 17**

Waga wysyłki [kg]: **10.4**

Zakres dostawy:

- Podstawę pod frytownice

- 
- Elementy montażowe
  - Instrukcję obsługi

---

## CO WYRÓŻNIA NASZĄ PODSTAWĘ POD FRYTOWNICĘ?

- Uniwersalność – możliwość używania jako podstawa pod różne urządzenia gastronomiczne
- Trwałość – solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Stabilność – masywne nogi i nośność 150 kg
- Precyzja wykonania – regulowana wysokość, łatwy montaż i demontaż
- Efektowność – minimalistyczny design

### Półka pod frytownice Royal Catering

Uniwersalna podstawa pod frytownice od Royal Catering jest produktem przeznaczonym do profesjonalnego użytku w branży gastronomicznej. Sprawdzi się w miejscach takich jak bary, lokale fast food, food trucki, hotele itp. Sprzęt charakteryzuje się dużą nośnością, bardzo solidną konstrukcją, łatwością utrzymania w czystości i atrakcyjnym designem.

### Podstawa pod frytownicę RCSF-15D - charakterystyka

**Uniwersalność** stojaka RCSF-15D wynika z jego parametrów technicznych. Nośność 150 kg oraz powierzchnia 62 x 42 cm sprawiają, że choć sprzęt stworzono z myślą o użytku z frytownicą RCEF 15D, to można ustawić na nim też inne modele. Podstawa nadaje się również do innych urządzeń gastronomicznych, np. gofrownic. Dolna półka sprawdzi się jako miejsce przechowywania różnych produktów niezbędnych w kuchni.

**Trwałość** sprzętu marki Royal Catering to zasługa wykonania z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Materiał ten nie tylko nie wchodzi w reakcję z żywnością, ale też charakteryzuje się odpornością na korozję, trwałe zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne. Dzięki minimalnie porowatej powierzchni łatwo utrzymać go w czystości za pomocą powszechnie dostępnych detergentów. Nawet po dekadach użytkowania pozostaje jasny i lśniący.

**Stabilność** modelu RCSF-15D jest cechą uzyskaną dzięki precyzyjnym rozwiązaniom konstrukcyjnym. Wszystkie elementy są idealnie do siebie dopasowane, co pozwala na szybki i sprawny montaż/demontaż. Masywne nogi stojaka zapewniają bezpieczne ustawienie na nim urządzeń gastronomicznych bez ryzyka upadku, zaś regulowane stopy umożliwiają modyfikację wysokości.

**Atrakcyjny design** produktu od Royal Catering przedstawiony został za pośrednictwem minimalistycznej formy. Przemysłowe wzornictwo, gładkie krawędzie przyciągają wzrok, zaś wypolerowana powierzchnia sprawia, że całość wygląda bardzo efektownie. Oferowany sprzęt pasował będzie więc do każdej profesjonalnej kuchni.

Nasza podstawa pod frytownicę jest znakomitą propozycją dla profesjonalistów z branży gastronomicznej. Model RCSF-15D charakteryzuje się dużą wytrzymałością, trwałą konstrukcją, a także miłym dla oka designem.

