

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 01:58

Link do produktu: <https://cncworld.pl/smazalnik-30-l-400-v-kosz-p-548.html>

Smażalnik - 30 l - 400 V - kosz



Cena brutto	2 699,00 zł
Cena netto	2 194,31 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	FT-21
Kod producenta	RCBG-30STHB

Opis produktu

Smażalnik - 30L - 400 V - z koszem



Materiał: **Stal nierdzewna**

Pojemność kosza [kg]: **6**

Kolor: **Srebrny**

Kranik spustowy: **Tak**

Pojemność wlewcza [l]: **25**

Kosz do smażenia [mm]: **247 x 451 x 149**

Maks. temperatura [°C]: **200**

Przewód zasilający [m]: **1,5**

Liczba koszy: **1**

Napięcie [V]: **400**

Moc [W]: **9000**

Pojemność całkowita [l]: **30**

Wymiary (DxSxW): **59.8 x 57.5 x 39 cm**

Waga: **19.2 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **63.5 x 59 x 43 cm**

Waga wysyłki: **21.32 kg**

Zakres dostawy:

- Smażalnik
- Kosz z uchwyty
- Boczna półka
- Pokrywa
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ SMAŻALNIK?

- Wydajność – całkowita pojemność zbiornika 30 l, pojemność wlewcza 25 l
- Efektywność – duża moc grzewcza zapewniająca szybkie nagrzewanie
- Usuwanie nadmiaru tłuszczu z potrawy – boczna półka
- Łatwość obsługi – kranik spustowy
- Sprawność – nowoczesny termostat dbający o stałą temperaturę maks. 200°C

Smażalnik - 30 l - 400 V - kosz

Smażalnik z bocznią półką niemieckiej marki Royal Catering umożliwia szybkie, sprawne i bezpieczne przygotowanie dań oraz dodatków smażonych w głębokim tłuszczu m.in. frytek, pączków, faworków, panierowanych warzyw i mięsa. Model RCBG-30STHB celująco zda egzamin w profesjonalnych barach, restauracjach, bufetach oraz firmach cateringowych.

Smażalnik do pączków - opis

Duża pojemność całkowita wynosząca 30 l i pojemność wlewcza 25 l sprawiają, że sprzęt nadaje się do jednorazowego przyrządzania znacznej ilości artykułów spożywczych. Boczna półka ze stali nierdzewnej (umieszczana pod kątem) nadaje się do odprowadzenia nadmiaru tłuszczu z gotowych już dań do zbiornika.

Łatwość czyszczenia to zasługa stali szlachetnej o gładkiej powierzchni. Ponadto kranik spustowy u dołu pozwala na szybką i wygodną wymianę oleju. Wyjmowana grzałka również ułatwia zachowanie czystości. **Zimna strefa** na dnie zapobiega przypalaniu składników, które wypadną z kosza, co przekłada się na większą efektywność.

Wysoka moc (9000 W) umożliwia bardzo szybkie osiągnięcie temperatury do maks. 200°C. Czuły termostat działa w pełni automatycznie i precyzyjnie podtrzymuje wybrane ustawienie. Urządzenie wyposażono w bezpiecznik termiczny oraz przycisk bezpieczeństwa (po podniesieniu elementu grzewczego zasilanie zostaje odcięte).

Trwałość i solidność wynika z użycia do budowy modelu RCBG-30STHB wysokiej jakości stali szlachetnej. To materiał, który nie odkształca się w wysokiej temperaturze, jest odporny na uszkodzenia mechaniczne i korozję. Doskonale wygląda nawet po latach użytkowania. Dzięki swej biologicznej neutralności idealnie nadaje się do kontaktu z żywnością.

Ze względu na swoje wysokie parametry smażalnik od Royal Catering to idealne rozwiązanie dla profesjonalistów z restauracji, barów czy firm cateringowych. Duża 30-litrowa pojemność i 9000 W mocy modelu zapewniają szybką produkcję frytek, krążków warzywnych, pączków i smażonych kawałków mięsa drobiowego lub rybnego.



