Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 16:20

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**
Kod EAN	**4250928698193**

Opis produktu

Smażalnik - 30 l - 400 V - kosz

30 l pojemności całkowitej25 l pojemności wlewczej9000 W / 400 VKosz w zestawie

Większe partie smażonych dań

Smażalnik o pojemności całkowitej 30 l i wlewczej 25 l jest przygotowany do pracy przy zasilaniu 400 V. Moc 9000 W wspiera smażenie frytek, przekąsek i dań w głębokim tłuszczu na zapleczu gastronomii.

Kosz z uchwytami ułatwia wkładanie i wyjmowanie przygotowywanej partii. Boczna półka służy do odkładania produktów i odsączania, a kranik spustowy pomaga opróżnić urządzenie po pracy.

Najważniejsze zalety

1

Duża pojemność

Pojemność wlewcza 25 l daje miejsce do smażenia większych partii potraw.

2

Boczna półka

Wygodna powierzchnia do odłożenia kosza i odprowadzenia nadmiaru tłuszczu.

3

Kranik spustowy

Odpływ ułatwia opróżnianie zbiornika podczas czyszczenia i wymiany tłuszczu.

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 boczną 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 używania. 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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna
Pojemność kosza [kg]	6
Kolor	Srebrny
Kranik spustowy	Tak
Pojemność wlewcza [l]	25

Parametr	Wartość
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 uchwytami
- Boczna półka
- Pokrywa
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Smażalnik - 30 l - 400 V - kosz