

Dati attuali al giorno: 11-05-2026 13:09

Link al prodotto : <https://www.cnc-world.it/friggitrice-10-l-3000-w-p-353.html>



## Friggitrice - 10 l - 3000 W

Prezzo lordo	<b>205.00 EUR</b>
Prezzo netto	<b>168.03 EUR</b>
disponibilità	<b>Dostępny</b>
Tempo di spedizione	<b>48 ore</b>
Numero dell articolo	<b>FT-18</b>
codice del produttore	<b>RCEF 10EH-1</b>
Produttore	<b>Royal Catering</b>

Descrizione del prodotto

## Friggitrice - 10 l - 3000 W



Tensione[V]: **230**  
Versione: **Singolo**  
Potenza [W]: **3000**  
Cestello [mm]: **200 x 220 x 103**  
Materiale: **Acciaio Inox**  
Capienza del versamento [l]: **9**  
Cavo del alimentatore [m]: **1,3**  
Capienza totale [l]: **10**  
Intervallo delle temperature [°C]: **60 - 200**  
Timer: **No**  
Rubinetto di scarico: **Si**  
Armadietto: **No**  
Protezione termica: **Si**  
Capienza cestello [kg]: **3**  
Dimensioni [cm]: **50 x 28.5 x 36**  
Peso [kg]: **8.56**

---

Dimensioni del imballo [cm]: **55 x 35 x 43**

Peso del imballo [kg]: **10**

---

## **CHE COSA DIFFERENZIA LA NOSTRA FRIGGITRICE?**

Grande capacità: il serbatoio da 10 l consente di preparare più porzioni contemporaneamente

Efficienza - Elemento riscaldante da 3000 W per un rapido aumento della temperatura

Risparmio energetico: quando la temperatura raggiunge il valore ottimale, il termostato interrompe il consumo di energia

Sicurezza: il coperchio profilato e il pulsante di sicurezza riducono il rischio di eventi imprevisti e la maniglia non riscaldante del cestello previene le scottature

Costruzione solida: l'acciaio inossidabile garantisce resistenza allo sporco permanente e ai danni meccanici

### **EFFICIENZA**

L'elevata efficienza della friggitrice Royal Catering è dovuta all'elemento riscaldante da 3000 W. Porta l'olio a ebollizione molto rapidamente, così puoi preparare una porzione di patatine fritte in un tempo estremamente breve.

### **FACILE DA USARE**

Il pieno controllo sul funzionamento della friggitrice Royal Catering è fornito dall'indicatore di calore che informa sulla durata del processo di riscaldamento, nonché sul raggiungimento della temperatura ottimale dell'olio. Grazie a questa luce, saprai quando iniziare a friggere in modo che i tuoi snack abbiano il gusto perfetto.

### **SICUREZZA**

La sicurezza durante il funzionamento delle attrezzature Royal Catering è garantita da una copertura opportunamente profilata. Impedisce all'olio bollente di fuoriuscire dal serbatoio. In caso di emergenza, puoi anche utilizzare il pulsante di sicurezza integrato. Quando viene premuto, l'elemento riscaldante torna indietro e la friggitrice smette immediatamente di funzionare. Il cestino è dotato di una maniglia non riscaldante per proteggere dalle scottature.

### **STABILITÀ**

La stabilità del dispositivo è assicurata da piedini in gomma che consentono di posizionare il dispositivo in posizione uniforme. Inoltre impediscono lo scivolamento sulla superficie e non la graffiano.

### **TERMOSTATO**

L'efficienza energetica è una caratteristica della friggitrice RCEF 10EH-1, assicurata da un moderno termostato automatico. Questo elemento è responsabile del mantenimento preciso della temperatura a un certo livello (max. 200 ° C), escludendo il consumo di energia se viene superato.

### **CONTENITORE AMOVIBILE**

---

La pulizia confortevole del modello RCEF 10EH-1 è dovuta alla sua costruzione. Il cestello e l'elemento riscaldante possono essere facilmente rimossi, il che facilita notevolmente la manutenzione della macchina. Il rubinetto di scarico consente di eliminare rapidamente l'olio usato e la zona fredda impedisce la combustione dei prodotti che cadono dal cestello.

#### ACCIAIO INOSSIDABILE

La solida struttura in acciaio inossidabile della friggitrice RCEF 10EH-1 la rende resistente non solo alla corrosione, ma anche ai danni meccanici e allo sporco permanente. Questo materiale è anche sicuro per la salute, in quanto non reagisce con il cibo.



