Dati attuali al giorno: 21-11-2026 03:21

Link al prodotto : https://www.cnc-world.it/friggitrice-10-litri-3200-w-timer-p-354.html



Friggitrice - 10 Litri - 3200 W - timer

Prezzo lordo	**145.00 EUR**
Prezzo netto	**118.85 EUR**
disponibilità	**Disponibile**
Tempo di spedizione	**48 ore**
Numero dell articolo	**FT-19**
codice del produttore	**RCEF-10EB**
codice EAN	**5907052593434**
Produttore	**Royal Catering**

Descrizione del prodotto

Friggitrice - 10 Litri - 3200 W - timer



Tensione [V]: **230**
Versione: **Singola**
Potenza [W]: **3200**
Cestello [mm]: **220 x 200 x 100**
Materiale: **Acciaio Inox**
Capienza del versamento [l]: **5**
Dimensioni del serbatoio [cm]: **24 x 29,8 x 15**
Timer: **0-60**
Capienza totale [l]: **10**
Intervallo delle temperature [°C]: **50-200**
Timer: **Si**
Rubinetto di scarico: **No**
Armadietto: **No**
Protezione termica: **Si**
Capacità cestello [kg]: **2**
Dimensioni [cm]: **35 x 29 x 30**
Peso [kg]: **5.9**
Dimensioni del imballo [cm]: **50 x 36 x 35**

Peso del imballo [kg]: **6.7**

CHE COSA DIFFERENZIA LA NOSTRA FRIGGITRICE?

Capacità 10 litri: friggi una grande quantità di cibo contemporaneamente
Possibilità di scegliere la giusta temperatura per il piatto - gamma da 50 a 200 ° C
Aroma e gusto - ridotto rischio di scottature grazie alla zona fredda
Affidabilità e protezione contro la corrosione - acciaio inossidabile
Igiene e praticità: lavaggio sicuro in lavastoviglie del cestello, del coperchio e del contenitore dell'olio

DESIGN MODERNO

Il design professionale e la grande capacità rendono la friggitrice per servizi di ristorazione ideale per ristoranti, fast food, snack bar, food truck, negozi, supermercati e altri luoghi simili. Grazie ad esso, puoi friggere carne, pesce, verdure e additivi: patatine fritte, funghi, anelli di cipolla, bastoncini di formaggio, arachidi. Il resto dipende dal tuo ingegno!

EFFICIENZA

L'elevata potenza dell'elemento riscaldante da 3200 W fa sì che la friggitrice raggiunga elevate prestazioni di frittura in un tempo estremamente breve (indipendentemente dalle dimensioni della porzione). La funzione timer è molto pratica; grazie ad esso, puoi impostare la durata del tempo di frittura fino a 60 minuti. Durante questo periodo, puoi occuparti di altre attività in cucina, senza dover controllare costantemente la frittura!

SICUREZZA

La sicurezza durante il funzionamento delle attrezzature Royal Catering è garantita dallo speciale pulsante incorporato. Il suo utilizzo fa deviare l'elemento riscaldante e la friggitrice smette immediatamente di funzionare. Il dispositivo è inoltre dotato di un fusibile. In caso di surriscaldamento, l'RCTF 10EB si spegnerà automaticamente.

PULIZIA FACILE

Il cestino è dotato di una maniglia non riscaldante per proteggere dalle scottature. Piccole maglie tengono lontani i detriti durante la rimozione dell'olio. Il cestello può essere appeso alla friggitrice grazie al gancio, che permette al piatto finito di sgocciolare il grasso e raffreddarsi leggermente. Il coperchio aiuta a proteggere il contenuto dallo sporco. La forma sagomata impedisce al calore di fuoriuscire e all'olio bollente di fuoriuscire dal serbatoio. Puoi rimuovere il cestello, il contenitore dell'olio e il coperchio e lavarli in lavastoviglie.

INTUITIVO

L'intervallo di temperatura di 50-200°C consente di friggere sia prodotti freschi che surgelati. È possibile impostare facilmente il valore selezionato utilizzando la comoda manopola. Il termostato automatico mantiene la temperatura e risparmia energia. Indicatori ben visibili sul pannello di controllo informano sul riscaldamento e sul raggiungimento della temperatura selezionata.

FRESCHEZZA

La camera da 10 litri contiene 5 litri di olio, sufficienti per ottenere i migliori risultati di cottura. La zona fredda, situata sul fondo della vasca, protegge i prodotti dalla combustione, il che si traduce in un gusto e un aroma migliori.

ACCIAIO INOSSIDABILE

L'acciaio inossidabile con cui è realizzata la friggitrice elettrica Royal Catering è un materiale resistente alla corrosione, meccanicamente durevole, liscio, che mantiene la sua brillantezza anche dopo decenni di utilizzo. Il materiale biologicamente neutro è molto adatto al contatto con gli alimenti; non influisce sulla salute.

STABILITÀ

La stabilità del dispositivo è assicurata da piedini in gomma. Ti fanno impostare la macchina nella posizione desiderata. Impediscono di scivolare sulla superficie e non la graffiano.



