
Dati attuali al giorno: 10-02-2026 06:18

Link al prodotto : <https://www.cnc-world.it/friggitrice-10-litri-eco-p-344.html>

Friggitrice - 10 litri - ECO



Prezzo lordo	205.00 EUR
Prezzo netto	168.03 EUR
disponibilità	Disponibile
Tempo di spedizione	48 ore
Numero dell articolo	FT-09
codice del produttore	RCEF-10EY-ECO
Produttore	Royal Catering

Descrizione del prodotto

Friggitrice - 10 litri - ECO



Tensione[V]: **230**
Versione: **Singola**

Materiale: **Acciaio Inox**

Potenza [W]: **3200**

Cestello [mm]: **210 x 185 x 110**

Capacità del versamento [l]: **5.3**

Cavo alimentatore [m]: **1,2**

Dimensioni del serbatoio [cm]: **30 x 24 x 15**

Dimensione totale [l]: **10**

Intervallo di temperature [°C]: **60-200**

Timer: **No**

Rubinetto di scarico: **No**

Protezione termica: **Si**

Capienza [kg]: **2**

Dimensioni (LxLxA) [cm]: **43.5 x 27.5 x 28**

Peso [kg]: **4.43**

Dimensioni del imballo (AxLxA) [cm]: **49.3 x 32.5 x 34.5**

Peso del imballo [kg]: **5.6**

CHE COSA DIFFERENZIA LA NOSTRA FRIGGITRICE?

capacità serbatoio olio 10 l
3200 W di potenza per un riscaldamento rapido fino a un massimo di 200°C
Zona fredda anti-scottatura
Acciaio inossidabile per una facile pulizia
Termostato automatico e facile da usare

Friggitrice Royal Catering

La friggitrice elettrica Royal Catering RCEF-10EY-ECO è un dispositivo professionale adatto per la preparazione facile e veloce di patatine fritte, verdure e pane. L'attrezzatura presentata funzionerà bene nei punti di ristorazione, come bar fast food o camion di cibo. Il suo vantaggio è l'elevata affidabilità.

Friggitrice per alimenti - descrizione

Grazie all'utilizzo dell'acciaio inossidabile, la friggitrice è molto resistente e facile da pulire. Lo sporco viene facilmente rimosso dalla sua superficie liscia. Grazie alla potenza di 3200 W, puoi friggere snack di varie dimensioni e secondo i tuoi gusti. I prodotti Royal Catering della serie ECO combinano un prezzo interessante e prestazioni ottimali, che li rendono economici sia in termini di consumo energetico che di costo di acquisto.

Un solido contenitore per patatine fritte da 5,3 litri offre spazio sufficiente per preparare una quantità significativa di prodotto. Gli angoli arrotondati consentono una pulizia facile e veloce, poiché i residui di olio non si raccolgono negli angoli e nelle fessure. L'automazione integrata rende semplice il funzionamento del dispositivo. La temperatura appropriata viene facilmente impostata tramite il termostato (max. 200°C).

Un cestino resistente con manico rimovibile, dimensioni 21 x 18,5 x 11 cm, consente di preparare rapidamente un gran numero di patatine fritte. Ha maglie molto fini che impediscono ai piccoli ingredienti di entrare nel grasso bollente. La sospensione del cestello su un elemento speciale dell'alloggiamento consente il gocciolamento quasi completo dell'olio.

La friggitrice presentata ha una zona fredda. Significa che l'elemento riscaldante si trova direttamente nell'olio, non sotto il serbatoio. Grazie a questa soluzione il grasso si riscalda velocemente e raggiunge la giusta temperatura, e gli avanzi che cadono sotto la stufa non bruciano. Il risultato è anche l'eliminazione degli odori sgradevoli emessi durante il processo di frittura.

Cerchi attrezzature efficienti per friggere patatine fritte, carne e verdure? La friggitrice Royal Catering è la soluzione migliore. L'attrezzatura sarà perfetta per la gastronomia professionale, dove è importante un funzionamento facile e conveniente dei dispositivi.



