

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

Link al prodotto : <https://www.cnc-world.it/friggitrice-13-l-3000-w-p-355.html>



## Friggitrice - 13 l - 3000 W

Prezzo lordo	<b>299.00 EUR</b>
Prezzo netto	<b>245.08 EUR</b>
disponibilità	<b>Disponibile</b>
Tempo di spedizione	<b>48 ore</b>
Numero dell articolo	<b>FT-20</b>
codice del produttore	<b>RCPSF 13ETH</b>
Produttore	<b>Royal Catering</b>

Descrizione del prodotto

## Friggitrice - 13 l - 3000 W



Tensione[V]: **230**  
Versione: **Singola**  
Potenza [W]: **3000**  
Cestello [mm]: **250 x 250 x 120**  
Materiale: **Acciaio Inox**  
Cavo alimentatore [m]: **1,7**  
Dimensioni del serbatoio [cm]: **33 x 30 x 20**  
Capienza totale [l]: **13**  
Intervallo delle temperature [°C]: **60-200**  
Timer: **Si**  
Rubinetto di scarico: **Si**  
Armadietto: **No**  
Protezione termica: **Si**  
Dimensioni [cm]: **36 x 54 x 36**  
Peso [kg]: **9**  
Dimensioni del imballo [cm]: **58 x 40 x 40.5**  
Peso del imballo [kg]: **10**

---

## CHE COSA DIFFERENZIA LA NOSTRA FRIGGITRICE?

Prestazioni - Capacità 13 L e potenza 3000 W ideali per friggere grandi quantità di cibo Versatilità: l'intervallo di temperatura di 60-200 ° C è ideale per vari piatti come fish and chips Pratico: la zona fredda protegge gli avanzi dalla combustione, prolungando la vita dell'olio e non alterando il gusto delle pietanze Durata: grazie all'uso dell'acciaio inossidabile e alla costruzione solida Igiene: il rubinetto di scarico consente cambi d'olio comodi e frequenti

Friggitrice - 13 l - 3000 W - rubinetto - zona fredda

La friggitrice Royal Catering è una pratica attrezzatura da cucina nel settore HoReCa, che consente di preparare una vasta gamma di piatti. Grazie al modello RCPSF 13ETH puoi friggere patatine fritte, pollo, bastoncini di mozzarella, anelli di cipolla, pesce e persino ciambelle. La capacità ottimale del dispositivo è di 13 l.

Friggitrice gastronomica RCPSF 13ETH - caratteristiche

L'efficienza è dovuta all'elevata potenza di 3000 W, che rende molto veloce la preparazione di piatti e contorni. Grazie al termostato (60-200°C), puoi impostare la temperatura perfetta per ogni prodotto.

Il design ergonomico influisce sul comfort di utilizzo. La zona fredda impedisce la combustione degli avanzi, prolungando la durata dell'olio e non rovinando il gusto dei piatti. Il rubinetto di scarico, a sua volta, permette un facile scarico dell'olio di frittura per il filtraggio o la sostituzione. La friggitrice è realizzata in acciaio inossidabile solido e resistente.



