Dati attuali al giorno: 22-11-2026 03:20

Link al prodotto : https://www.cnc-world.it/friggitrice-a-induzione-10-litri-60-190c-p-339.html



Friggitrice a induzione - 10 litri - 60-190°C

Prezzo lordo	**429.00 EUR**
Prezzo netto	**351.64 EUR**
disponibilità	**Disponibile**
Tempo di spedizione	**48 ore**
Numero dell articolo	**FT-04**
codice del produttore	**RCIF-10EB**
codice EAN	**4250928641670**
Produttore	**Royal Catering**

Descrizione del prodotto

Friggitrice a induzione - 10 litri - 60-190°C



Display: **LED**
Tensione [V]: **230**
Versione: **Singolo**
Colore: **Argento**
Potenza [W]: **3500**
Dimensionji del cestello [mm]: **220 x 182 x 140**
Frequenza [Hz]: **50**
Cavo alimentatore [m]: **1,5**
Timer [min]: **0-15**
Frequenza operativa [kHz]: **18 - 30**
Materiale: acciaio inox
Capacità totale [l]: **10**
Temperature [°C]: **60 - 190**
Timer: **Si**
Rubinetto di scarico: **Tak**
Capienza del cestello [kg]: **2**
Dimensioni (LxLaxA) [cm]: **39 x 28.5 x 41**

Peso [kg]: **12.33**
Dimensioni del imballo (LxLaxA) [cm]: **57 x 36 x 48**
Peso del imballo [kg]: **14.2**

COSA RENDE DIVERSA LA NOSTRA FRIGGITRICE?

Risparmio energetico e persino riscaldamento: moderna tecnologia a induzione
Durata e facilità di pulizia: acciaio inossidabile liscio
Funzionamento semplice e conveniente: pannello di controllo touch con display a LED
Regolazione della temperatura - gamma da 60 a 190 ° C

Friggitrice ad induzione Royal Catering

La friggitrice a induzione Royal Catering con una capacità di 10 l consente di friggere in modo efficiente e a risparmio energetico patatine fritte, ciambelle, verdure, cosce di pollo, arachidi e altri prodotti a limentari. Il modello RCIF-10EB funzionerà nelle cucine professionali, ad esempio in hotel, ristoranti, ba r fast food, mense scolastiche, nonché nell'uso domestico. Si distingue per una struttura in acciaio inoss idabile e un pannello di controllo chiaro.

Friggitrice elettrica RCIF-10EB - caratteristiche

Il metodo ad induzione utilizzato nel dispositivo Royal Catering consiste nel riscaldamento diretto della vasca da parte di un campo magnetico. Questa tecnologia ha molti vantaggi:

Alta velocità: l'induzione consente alla temperatura di salire e scendere rapidamente (le friggitrici elet triche impiegano molto tempo a riscaldarsi)
Risparmio energetico - la tecnica dell'induzione si distingue per l'elevata efficienza di trasferimento de l calore (circa 84%) rispetto alle friggitrici elettriche (74%); questa è un'efficienza paragonabile all'a limentazione a gas. L'induzione è caratterizzata da un'efficienza energetica del 90%, che è più favorevole rispetto alle normali friggitrici (55%).
Bassi costi di esercizio: risparmio energetico, riscaldamento rapido e riduzione delle perdite di calore a ssicurano bollette elettriche più basse.

Costruzione resistente e facile da pulire in acciaio inossidabile. Questo materiale è resistente alla corr osione, ha una superficie liscia con bassa porosità e mantiene a lungo la sua brillantezza. Inoltre, i pez zi di cibo non si attaccano all'acciaio inossidabile, il che significa che non bruciano. Il materiale si d istingue per l'elevata resistenza meccanica e la neutralità biologica (sicuro per la salute). La friggitri ce a induzione ha piedini in gomma antiscivolo che non graffiano il piano di lavoro.

Il campo di temperatura va da 60 a 190°C. L'attrezzatura consente di regolarlo e mantenerlo grazie al term ostato all'altezza selezionata: 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 o 190 ° C. Il timer può ess ere impostato fino a 15 minuti. La fine del conto alla rovescia è segnalata da un allarme; l'apparecchiatu ra si spegne.

Il semplice funzionamento della friggitrice Royal Catering è fornito da un pannello di controllo touch con display a LED. I controllori digitali utilizzano microchip e sensori per trasmettere segnali tramite un p annello a sfioramento. Due indicatori informano sul riscaldamento e sul raggiungimento della temperatura d esiderata. Il rubinetto di scarico per lo svuotamento del contenuto del serbatoio facilita ulteriormente i l funzionamento e la pulizia della macchina. Il fusibile termico funziona quando l'olio si surriscalda.

Con il modello RCIF-10EB è incluso un cestello in acciaio inossidabile. Le sue dimensioni (220 x 182 x 140 mm) consentono di friggere rapidamente una grande quantità di patatine fritte, pezzi di verdure, carne, e cc. Il cestello è dotato di una comoda maniglia per estrarlo dal contenitore. Il coperchio (anch'esso incl uso) protegge il cibo preparato dallo sporco e l'utente dagli schizzi di grasso.

La friggitrice a induzione RCIF-10EB è un'apparecchiatura a risparmio energetico ed efficiente per la cott ura profonda di ciambelle, patatine fritte, carne, verdure, arachidi e altri alimenti. La macchina Royal C atering supererà l'esame nelle cucine professionali e domestiche. Sarà apprezzato dai dipendenti di ristor anti, hotel, fast food e altre aziende del settore HoReCa.




ROYAL
190°
HEATING
KEEP WARM
DOWN
UP
TIMER
ON/OFF