Dati attuali al giorno: 26-11-2026 17:52

Link al prodotto : https://www.cnc-world.it/friggitrice-a-induzione-2-x-10-litri-60-190c-p-338.html



Friggitrice a induzione - 2 x 10 litri - 60-190°C

Prezzo lordo	**649.00 EUR**
Prezzo netto	**531.97 EUR**
disponibilità	**Disponibile**
Tempo di spedizione	**48 ore**
Numero dell articolo	**FT-03**
codice del produttore	**RCIF-10DB**
codice EAN	**4250928646736**
Produttore	**Royal Catering**

Descrizione del prodotto

Friggitrice a induzione - 2 x 10 litri - 60-190°C



Tensione [V]: **230**
Versione: **Doppia**
Materiale: **acciao inox**
Colore: **argento**
Potenza [W]: **2 x 3500**
Cestello [mm]: **220 x 182 x 140**
Frequenza [Hz]: **50**
Capacità del versamento [l]: **2 x 7**
Cavo alimentatore [m]: **1,5**
Timer [min]: **0-15**
Frequenza operativa [kHz]: **18 - 30**
Capacità [l]: **2 x 10**
Regolazione della temperatura [°C]: **60-190**
Rubinetto di scarico: **Si**
Capienza del cestello [kg]: **4**
Dimensioni (LxLaxA) [cm]: **39 x 57.5 x 41**
Peso [kg]: **22.9**

Dimensioni imballo (LxLaxA) [cm]: **66 x 58 x 51**
Peso Imballo [kg]: **27.15**
Il KIT comprende:

- Friggitrice a induzione
  Coperchio (2 pz.)
  Cestino (2 pz.)
  Vassoio perforato (2 pz.)

CHE COSA DISTINGUE LA NOSTRA FRIGGITRICE A INDUZIONE?

- Capacità: 2 x 10 litri
  Potenza: 2 x 3500 W
  60 - 190°C
  Rubinetti di scarico
  Timer

Friggitrice a doppia induzione Royal Catering

La friggitrice a induzione Royal Catering con due vasche (capacità 2 x 10 l) consente di friggere in modo efficiente e a risparmio energetico patatine fritte, ciambelle, verdure, cosce di pollo, arachidi e altri prodotti alimentari.

Il modello RCIF-10DB funzionerà nelle cucine professionali, ad esempio in hotel, ristoranti, bar fast food , mense scolastiche, nonché per uso domestico. Si distingue per una struttura in acciaio inossidabile e pa nnelli di controllo chiari.

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. I rubinetti di scarico per lo svuotamento del contenuto del serbatoio facilitano ulteriormente il funzionamento e la pulizia della macchina. Il fusibile termico funziona quando l'olio si surriscalda.

Con il modello RCIF-10DB sono inclusi due cestelli in acciaio inossidabile. Le loro dimensioni consentono di friggere rapidamente una grande quantità di patatine fritte, pezzi di verdure, carne, ecc. I cestelli h anno una maniglia per rimuoverli dal dispositivo.

La friggitrice a doppia induzione RCIF-10DB è un'apparecchiatura a risparmio energetico ed efficiente per la cottura profonda di ciambelle, patatine fritte, carne, verdure, arachidi e altri alimenti. La macchina Royal Catering supererà l'esame nelle cucine professionali e domestiche. Sarà apprezzato dai dipendenti di ristoranti, hotel, fast food e altre aziende del settore HoReCa. Due grandi serbatoi consentono di prepar are una grande quantità di cibo in una sola volta. Grazie a termostati separati in ciascuna delle camere, è possibile preparare vari additivi.



