



Doppel-Induktionsfritteuse 2x10 Liter 60 bis 190°C

Bruttopreis	754.99 €
Nettopreis	634.45 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	FT-03
Code des Herstellers	RCIF-10DB

Produktbeschreibung

Doppel-Induktionsfritteuse - 2x10 Liter - 60-190°C



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**

Ausführung: **Doppelt**

Material: **Edelstahl**

Farbe: **Silberfarbe**

Leistung [W]: **2 x 3500**

Frittierkorb [mm]: **220 x 182 x 140**

Frequenz [Hz]: **50**

Füllmenge [l]: **2 x 7**

Netzkabel [m]: **1,5**

Zeiteinstellung [Min.]: **0-15**

Betriebsfrequenz [kHz]: **18 - 30**

Gesamtkapazität [l]: **2 x 10**

Temperaturbereich [°C]: **60-190**

Ablasshahn: **Ja**

Korbkapazität [kg]: **4**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **39 x 57,5 x 41**

Gewicht [kg]: **22,9**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **66 x 58 x 51**
Versandgewicht [kg]: **27,15**

Lieferbereich:

- Induktionsfritteuse
- Deckel (2 Stück)
- Korb (2 Stück)
- Perforiertes Tablett (2 Stück)

Was macht unsere Fritteuse anders?

Fassungsvermögen: **2 x 10 Liter**

Leistung: **2 x 3500 W**

60 - 190°C

Ablasshähne

Timer

Royal Catering Doppel-Induktionsfritteuse

Die Royal Catering Induktionsfritteuse mit zwei Tanks (Inhalt 2 x 10 l) ermöglicht effizientes und energiesparendes Frittieren von Pommes Frites, Donuts, Gemüse, Hähnchenschenkeln, Erdnüssen und anderen Lebensmitteln.

Das Modell RCIF-10DB eignet sich gut für professionelle Küchen, z. B. in Hotels, Restaurants, Fast-Food-Bars, Schulkantinen sowie für den Heimgebrauch. Es zeichnet sich durch seine Edelstahlkonstruktion und übersichtliche Bedienfelder aus.

RCIF-10DB Catering-Fritteuse - Eigenschaften

Bei der im Royal Catering-Gerät verwendeten Induktionsmethode wird der Tank direkt durch ein Magnetfeld erhitzt. Diese Technologie hat viele Vorteile:

Hohe Geschwindigkeit - Induktion ermöglicht ein schnelles Ansteigen und Absinken der Temperatur (elektrische Friteusen heizen langsam auf)

Energieeinsparung - Die Induktionstechnologie zeichnet sich durch eine hohe Effizienz bei der Wärmeübertragung (ca. 84 %) im Vergleich zu Elektrofriteusen (74 %) aus; Dies ist ein mit Gaskraft vergleichbarer Wirkungsgrad. Induktion hat eine Energieeffizienz von 90 %, was besser ist als bei herkömmlichen Friteusen (55 %).

Niedrige Betriebskosten - Energieeinsparungen, schnelles Aufheizen und Reduzierung von Wärmeverlusten sorgen für niedrigere Stromrechnungen.

Die langlebige und leicht zu reinigende Struktur besteht aus Edelstahl. Dieses Material ist korrosionsbeständig, hat eine glatte Oberfläche mit geringer Porosität und behält lange seinen Glanz. Darüber hinaus bleiben Lebensmittelstücke nicht an Edelstahl haften und verbrennen somit nicht. Das Material zeichnet sich durch hohe mechanische **Festigkeit** und **biologische Neutralität** (gesundheitlich unbedenklich) aus. Die Induktionsfritteuse verfügt über rutschfeste Gummifüße, die die Arbeitsfläche nicht zerkratzen.

Der Temperaturbereich liegt zwischen 60 und 190 °C. Dank des Thermostats können Sie das Gerät auf der gewählten Höhe regulieren und halten: **60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 oder 190 °C. Der Timer kann auf bis zu 15 Minuten eingestellt werden.** Das Ende des Countdowns wird durch einen Alarm signalisiert; Das Gerät schaltet sich aus. Zwei Kaltzonen schützen Lebensmittelstücke vor dem Anbrennen. Die Gerichte schmecken und riechen besser und die

Fritteuse arbeitet effizienter.

Für eine einfache Bedienung der Catering-Fritteuse von Royal Catering sorgt ein Touch-Bedienfeld mit LED-Anzeige. Digitale Steuerungen nutzen Mikrochips und Sensoren, um Signale über ein Touchpanel zu übertragen. Zwei Lichter informieren Sie über das Aufheizen und das Erreichen der gewünschten Temperatur. Ablasshähne zum Entleeren des Tankinhalts erleichtern die Bedienung und Reinigung der Maschine zusätzlich. Die Thermosicherung löst aus, wenn das Öl überhitzt.

Im Lieferumfang des Modells RCIF-10DB sind zwei Edelstahlkörbe enthalten. Ihre Abmessungen ermöglichen das schnelle Braten einer großen Anzahl von Pommes Frites, Gemüestücken, Fleisch usw. Die Körbe verfügen über einen Griff zum Herausnehmen aus dem Gerät.

Die Doppel-Induktionsfritteuse RCIF-10DB ist ein energiesparendes und effizientes Gerät zur frittierten Zubereitung von Donuts, Pommes Frites, Fleisch, Gemüse, Erdnüssen und anderen Lebensmitteln. Die Royal Catering-Maschine wird den Test in Profi- und Privatküchen bestehen. Es wird von Mitarbeitern von Restaurants, Hotels, Fast-Food-Betrieben und anderen Unternehmen der HoReCa-Branche geschätzt. Zwei große Tanks ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung großer Mengen an Speisen. Dank separater Thermostate können Sie in jeder Kammer unterschiedliche Zugaben zubereiten.



