

Daten aktuell ab: 02-07-2026 21:14

Produkt-Link: <https://cncworld.de/elektrische-fritteuse-10-l-3000-w-p-380.html>



Elektrische Fritteuse 10 l 3000 W

Bruttopreis	221.99 €
Nettopreis	186.55 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	FT-18
Code des Herstellers	RCEF 10EH-1

Produktbeschreibung

Elektrische Fritteuse - 10 l - 3000 W



Spannung [V]: **230**
Version: **Single**
Leistung [W]: **3000**
Frittierkorb [mm]: **200 x 220 x 103**
Material: **Edelstahl**
Füllmenge [l]: **9**
Netzkabel [m]: **1,3**
Gesamtkapazität [l]: **10**
Temperaturbereich [°C]: **60 - 200**
Countdown-Timer: **Nein**
Ablasshahn: **Ja**
Mit Schrank: **Nein**
Wärmeschutz: **Ja**
Korbkapazität [kg]: **3**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **50 x 28,5 x 36**
Gewicht [kg]: **8,56**
Versandmaße (LxBxH) [cm]: **55 x 35 x 43**

Versandgewicht [kg]: **10**

Lieferset:

- Fritteuse
- Korb mit Griff – 1 Stk.
- Deckel – 1 Stk.
- Manuelle Benutzeranweisungen

Was macht unsere Fritteuse anders?

Großes Fassungsvermögen – 10 l Kammer ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung vieler Portionen

Effizienz – 3000-W-Heizelement sorgt für einen schnellen Temperaturanstieg

Energieeinsparung – wenn die Temperatur den optimalen Wert erreicht, stoppt der Thermostat den Stromverbrauch

Sicherheit – der profilierte Deckel und der Sicherheitsknopf verringern das Risiko unvorhergesehener Ereignisse und der nicht erhitzende Korbgriff verhindert Verbrennungen

Solide Konstruktion – Edelstahl garantiert Beständigkeit gegen dauerhafte Verschmutzung und mechanische Beschädigung

EFFIZIENZ

Die hohe Effizienz der Fritteuse von Royal Catering ist auf das 3000-W-Heizelement zurückzuführen. Es bringt das Öl sehr schnell zum Kochen, sodass Sie in kürzester Zeit eine Portion Pommes frites zubereiten können.

EINFACH ZU VERWENDEN

Die volle Kontrolle über den Betrieb der Fritteuse von Royal Catering ermöglicht die Hitzeanzeige, die über die Dauer des Heizvorgangs und das Erreichen der optimalen Öltemperatur informiert. Dank dieser Lampe wissen Sie, wann Sie mit dem Frittieren beginnen müssen, damit Ihre Snacks den perfekten Geschmack haben.

SICHERHEIT

Die Sicherheit beim Betrieb der Royal Catering-Geräte wird durch eine entsprechend profilierte Abdeckung gewährleistet. Dadurch spritzt kochendes Öl nicht aus dem Tank. Im Notfall können Sie auch den eingebauten Sicherheitsknopf nutzen. Durch Drücken wird das Heizelement ausgelenkt und die Fritteuse stoppt sofort den Betrieb. Der Korb ist mit einem nicht erhitzenden Griff ausgestattet, der vor Verbrennungen schützt.

STABILITÄT

Für die Stabilität des Gerätes sorgen Gummifüße, die eine ebene Aufstellung des Gerätes ermöglichen. Außerdem verhindern sie ein Verrutschen auf der Oberfläche und zerkratzen diese nicht.

THERMOSTAT

Energieeinsparung ist ein Merkmal der Fritteuse RCEF 10EH-1, die durch einen modernen, automatischen Thermostat gewährleistet wird. Dieses Element ist dafür verantwortlich, die Temperatur präzise auf einem bestimmten Niveau (max. 200 °C) zu halten und bei Überschreitung den Stromverbrauch abzuschalten.

ABNEHMBARER BEHÄLTER

Die bequeme Reinigung des Modells RCEF 10EH-1 ist auf seine Konstruktion zurückzuführen. Der Korb und das Heizelement können einfach entfernt werden, was die Wartung der Maschine erheblich erleichtert. Mit dem Ablasshahn können Sie Altöl schnell entfernen und die Kaltzone verhindert, dass Produkte, die außerhalb des Korbs fallen, verbrennen.

EDELSTAHL

Die solide Edelstahlkonstruktion der Fritteuse RCEF 10EH-1 macht sie nicht nur resistent gegen Korrosion, sondern auch gegen mechanische Beschädigungen und dauerhaften Schmutz. Dieses Material ist auch gesundheitlich unbedenklich, da es nicht mit Lebensmitteln reagiert.



