Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/fritteuse-10-liter-3200-w-timer-p-381.html



Fritteuse 10 Liter 3200 W Timer

Bruttopreis	**125.99 €**
Nettopreis	**105.87 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-19**
Code des Herstellers	**RCEF-10EB**
EAN-Code	**5907052593434**

Produktbeschreibung

Fritteuse – 10 Liter – 3200 W – Mit Timer



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Version: **Single**
Leistung [W]: **3200**
Frittierkorb [mm]: **220 x 200 x 100**
Material: **Edelstahl**
Füllmenge [l]**: 5**
Tankabmessungen [cm]: **24 x 29,8 x 15**
Countdown-Timer – Zeitbereich: **0–60**
Gesamtkapazität [l]: **10**
Temperaturbereich [°C]: **50-200**
Countdown-Timer: **Ja**
Ablasshahn: **Nein**
Mit Schrank: **Nein**
Wärmeschutz: **Ja**
Korbkapazität [kg]: **2**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **35 x 29 x 30**
Gewicht [kg]: **5,9**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **50 x 36 x 35**
Versandgewicht [kg]: **6,7**

Lieferset:

- Fritteuse
- Korb mit Griff
- Ölbehälter
- Deckel
- Manuelle Benutzeranweisungen

Was macht unsere Fritteuse anders?

Fassungsvermögen 10 l – zum Braten einer großen Menge Lebensmittel auf einmal
Möglichkeit, die passende Temperatur für das Gericht auszuwählen – im Bereich von 50 bis 200 °C
Aroma und Geschmack – reduzierte Verbrennungsgefahr durch die Kaltzone
Festigkeit und Korrosionsschutz – Edelstahl
Hygiene und Komfort – sicheres Waschen des Korbs, des Deckels und des Ölbehälters in der Spülmaschine

MODERNES DESIGN

Professionelles Design und großes Fassungsvermögen machen die Catering-Fritteuse perfekt für Restaurants, Fast-Food-Läden, Snackbars, Imbisswagen, Geschäfte, Supermärkte und andere Orte dieser Art. Dank ihm können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Beilagen wie Pommes Frites, Pilze, Zwiebelringe, Käsestangen und Erdnüsse braten. Der Rest hängt von Ihrer Kreativität ab!

EFFIZIENZ

Durch die hohe Leistung des Heizelements von 3200 W erreicht die Fritteuse in extrem kurzer Zeit eine hohe Frittiereffizienz (unabhängig von der Portionsgröße). Sehr praktisch ist die Timerfunktion; Dank dessen können Sie die Frittierzeit auf maximal 60 Minuten einstellen. In dieser Zeit können Sie andere Dinge in der Küche erledigen, ohne das Braten ständig überwachen zu müssen!

SICHERHEIT

Die Sicherheit beim Betrieb der Royal Catering-Geräte wird durch den Einbau eines speziellen Knopfes gewährleistet. Die Verwendung führt dazu, dass sich das Heizelement durchbiegt und die Fritteuse sofort nicht mehr funktioniert. Das Gerät ist außerdem mit einer Sicherung ausgestattet. Bei Überhitzung schaltet sich der RCTF 10EB automatisch ab.

EINFACH ZU SÄUBERN

Der Korb ist mit einem nicht erhitzenden Griff ausgestattet, der vor Verbrennungen schützt. Kleine Maschen verhindern das Durchdringen von Schmutz beim Entfernen von Öl. Der Korb kann dank des Hakens an der Fritteuse aufgehängt werden, wodurch das fertige Gericht vom Fett abtropfen und etwas abkühlen kann. Der Deckel schützt den Inhalt vor Schmutz. Die konturierte Form verhindert, dass Hitze entweicht und kochendes Öl aus dem Tank spritzt. Sie können Korb, Ölbehälter und Deckel abnehmen und in der Spülmaschine reinigen.

INTUITIVITÄT

Der Temperatur-Einstellbereich von 50–200 °C ermöglicht das Frittieren sowohl frischer als auch tiefgefrorener Produkte. Mit einem praktischen Drehknopf können Sie den gewählten Wert ganz einfach einstellen. Der automatische Thermostat hält die Temperatur und spart Energie. Gut sichtbare Lichter auf dem Bedienfeld informieren über das Aufheizen und das Erreichen der gewählten Temperatur.

FRISCHE

Das 10-Liter-Fach fasst 5 Liter Öl, was ausreicht, um beste Ergebnisse bei der Speisenzubereitung zu erzielen. Die am Boden des Tanks befindliche Kaltzone schützt die Produkte vor dem Verbrennen, was sich in einem besseren Geschmack und Aroma niederschlägt.

EDELSTAHL

Edelstahl, aus dem die elektrische Fritteuse von Royal Catering gefertigt ist, ist ein korrosionsbeständiges Material, mechanisch langlebig, glatt und behält seinen Glanz auch nach jahrzehntelangem Gebrauch. Das biologisch neutrale Material ist sehr gut für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet; hat keinen Einfluss auf die Gesundheit.

STABILITÄT

Die Stabilität des Gerätes wird durch Gummifüße gewährleistet. Sie ermöglichen es Ihnen, die Maschine in die gewünschte Position zu bringen. Sie verhindern ein Verrutschen auf der Oberfläche und zerkratzen diese nicht.



