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

Produkt-Link: https://cncworld.de/fritteuse-10-liter-eco-p-371.html



Fritteuse 10 Liter ECO

Bruttopreis	**181.99 €**
Nettopreis	**152.93 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-09**
Code des Herstellers	**RCEF-10EY-ECO**
EAN-Code	**5907052593427**

Produktbeschreibung

Fritteuse - 10 Liter - ECO



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Version: **Single**
Material: **Edelstahl**
Leistung [W]: **3200**
Frittierkorb [mm]: **210 x 185 x 110**
Füllmenge [l]: **5,3**
Netzkabel [m]: **1,2**
Tankabmessungen [cm]: **30 x 24 x 15**
Gesamtkapazität [l]: **10**
Temperaturbereich [°C]: **60-200**
Countdown-Timer: **Nein**
Ablasshahn: **Nein**
Mit Schrank: **Nein**
Wärmeschutz: **Ja**
Korbkapazität [kg]: **2**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **43,5 x 27,5 x 28**
Gewicht [kg]: **4,43**

Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **49,3 x 32,5 x 34,5**
Versandgewicht [kg]: **5,6**

Lieferset:

- Fritteuse
- Korb mit Griff
- Manuelle Benutzeranweisungen

Was macht unsere Fritteuse anders?

Max. Öltankinhalt 10 l
Leistung 3200 W ermöglicht schnelles Aufheizen auf eine maximale Temperatur von 200 °C
Kalte Zone, um Verbrennungen zu verhindern
Edelstahl für einfache Reinigung
Automatischer, einfach zu bedienender Thermostat

Fritteuse von Royal Catering

Die elektrische Fritteuse RCEF-10EY-ECO von Royal Catering ist ein professionelles Gerät, das sich gut für die schnelle und einfache Zubereitung von Pommes Frites, Gemüse und Brot eignet. Die vorgestellte Ausrüstung eignet sich gut für Gastronomiebetriebe wie Fast-Food-Bars oder Imbisswagen. Sein Vorteil ist die hohe Zuverlässigkeit.

Catering-Fritteuse - Beschreibung

Dank der Verwendung von Edelstahl ist die Fritteuse äußerst langlebig und leicht sauber zu halten. Schmutz lässt sich von der glatten Oberfläche sehr leicht entfernen. Dank der Leistung von 3200 W können Sie Snacks in verschiedenen Größen und ganz nach Ihrem Geschmack frittieren. Royal Catering-Produkte der ECO-Serie vereinen einen attraktiven Preis mit optimaler Leistung, was sie sowohl hinsichtlich des Energieverbrauchs als auch der Anschaffungskosten wirtschaftlich macht.
Der stabile **5,3-Liter-Pommes-Frites-Behälter** bietet ausreichend Platz für die Zubereitung großer Produktmengen. **Abgerundete Ecken** ermöglichen eine schnelle und einfache Reinigung, da sich keine Ölrückstände in Ecken und Ritzen ansammeln. Durch die integrierte Automatisierung ist die Bedienung des Geräts eine einfache Aufgabe. Mit dem **Thermostat** können Sie ganz einfach die passende **Temperatur (max. 200°C) einstellen.**
Ein robuster Korb mit abnehmbarem Griff in den Maßen 21 x 18,5 x 11 cm ermöglicht die schnelle Zubereitung einer großen Anzahl von Pommes Frites. Es verfügt über sehr feine Löcher, die verhindern, dass kleine Zutaten des zubereiteten Gerichts in das erhitzte Fett gelangen. Durch die Aufhängung des Korbes an einem speziellen Element des Gehäuses kann das Öl nahezu vollständig abtropfen.
Die vorgestellte Fritteuse verfügt über eine **Kaltzone.** Das bedeutet, dass sich das Heizelement direkt im Öl und nicht unter dem Tank befindet. Dank dieser Lösung erwärmt sich das **Fett schnell und erreicht die richtige Temperatur,** und die Reste, die unter die Heizung fallen, verbrennen nicht. Das Ergebnis ist auch die Beseitigung unangenehmer Gerüche, die während des Frittiervorgangs entstehen.
Sie suchen effiziente Geräte zum Frittieren von Pommes Frites, Fleisch und Gemüse? Die Fritteuse von Royal Catering ist die beste Lösung. Die Ausstattung eignet sich perfekt für die professionelle Gastronomie, wo eine einfache und bequeme Bedienung der Geräte wichtig ist.


ROYAL
catering
POWER
HEAT


ROYAL
POWER
HEAT