

Daten aktuell ab: 18-05-2026 16:45

Produkt-Link: <https://cncworld.de/fritteuse-13-l-3000-w-wasserhahn-kaltzone-p-382.html>



Fritteuse 13 l 3000 W Wasserhahn Kaltzone

Bruttopreis	314.99 €
Nettopreis	264.70 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	FT-20
Code des Herstellers	RCPSF 13ETH

Produktbeschreibung

Fritteuse - 13 l - 3000 W - Wasserhahn - Kaltzone



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**

Version: **Single**

Leistung [W]: **3000**

Frittierkorb [mm]: **250 x 250 x 120**

Material: **Edelstahl**

Netzkabel [m]: **1,7**

Tankabmessungen [cm]: **33 x 30 x 20**

Gesamtkapazität [l]: **13**

Temperaturbereich [°C]: **60-200**

Countdown-Timer: **Nein**

Ablasshahn: **Ja**

Mit Schrank: **Nein**

Wärmeschutz: **Ja**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **36 x 54 x 36**

Gewicht [kg]: **9**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **58 x 40 x 40,5**

Versandgewicht [kg]: **10**

Lieferset:

- Fritteuse
- Korb mit Griff
- Abdeckung
- Benutzerhandbuch

Was macht unsere Fritteuse anders?

Leistung - Fassungsvermögen 13 Liter und Leistung 3000 W, perfekt zum Braten großer Mengen an Lebensmitteln

Vielseitigkeit - der Temperaturbereich von 60-200 °C ist ideal für verschiedene Gerichte wie Fish and Chips

Praktisch - die Kaltzone schützt Speisereste vor dem Anbrennen, verlängert die Lebensdauer des Öls und beeinträchtigt nicht den Geschmack der Gerichte

Langlebigkeit - dank der Verwendung von Edelstahl und der soliden Konstruktion

Hygiene - der Ablasshahn ermöglicht einen bequemen und häufigen Ölwechsel

Fritteuse - 13 l - 3000 W - Wasserhahn - Kaltzone

Die Fritteuse der Marke Royal Catering ist ein praktisches Küchengerät in der HoReCa-Branche, mit dem Sie eine große Auswahl an Gerichten zubereiten können. Dank des Modells RCPSF 13ETH können Sie Pommes frites, Hühnchen, Mozzarellastangen, Zwiebelringe, Fisch und sogar Donuts frittieren. Das optimale Fassungsvermögen des Gerätes beträgt 13 Liter.

RCPSF 13ETH Catering-Fritteuse - Eigenschaften

Die Effizienz liegt an der hohen Leistung von 3000 W, wodurch die Zubereitung von Gerichten und Beilagen sehr schnell erfolgt. Dank des Thermostats (60-200 °C) können Sie für jedes Produkt die ideale Temperatur einstellen.

Das ergonomische Design beeinflusst den Bedienkomfort. Die Kaltzone verhindert das Anbrennen von Speiseresten, was die Lebensdauer des Öls verlängert und den Geschmack der Gerichte nicht beeinträchtigt. Mit dem Ablasshahn können Sie das Frittieröl zum Filtern oder Ersetzen einfach abgießen. Die Fritteuse besteht aus massivem und langlebigem Edelstahl.

Sie sind auf der Suche nach einer effizienten Ausstattung für ein Restaurant, eine Bar oder einen Foodtruck? Die Fritteuse von Royal Catering hilft Ihnen bei der Zubereitung vieler frittierter Gerichte und Beilagen. Bestellen Sie das Modell RCPSF 13ETH mit Lieferung an Ihre Haustür!



