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

Produkt-Link: https://cncworld.de/fritteuse-13-liter-ego-thermostat-p-379.html



Fritteuse 13 Liter E.G.O. Thermostat

Bruttopreis	**264.99 €**
Nettopreis	**222.68 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-17**
Code des Herstellers	**RCEF 13E-EGO**
EAN-Code	**4250928686787**

Produktbeschreibung

Fritteuse – 13 Liter – E.G.O.-Thermostat



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Version: **Single**
Leistung [W]: **3250**
Frittierkorb [mm]: **240 x 190 x 140**
Material: **Edelstahl**
Füllmenge [l]: **8**
Netzkabel [m]: **1,7**
Gesamtkapazität [l]: **13**
Temperaturbereich [°C]: **50 - 190**
Countdown-Timer: **Nein**
Ablasshahn: **Ja**
Mit Schrank: **Nein**
Wärmeschutz: **Ja**
Korbkapazität [kg]: **3**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **47 x 31 x 38**
Gewicht [kg]: **7,8**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **54 x 34 x 46**
Versandgewicht [kg]: **8,7**

Lieferset:

- Fritteuse
- Korb mit Griff
- Abdeckung
- Unterer Kühlergrill
- Benutzerhandbuch

Was macht unsere Fritteuse anders?

Vielseitigkeit – verschiedene Geschirrarten, viele Einsatzorte
Effizienz – Fassungsvermögen 13 l, Leistung 3250 W
Funktionalität – Ablasshahn zum Ausgießen von Fett
Sicherheit – Thermosicherung, Verbrühschutzgriffe
Ästhetik – leicht sauber zu halten, Edelstahl

KAPAZITÄT

Eine erhebliche Effizienz wird durch den 13-Liter-Tank mit einem Ölfüllvolumen von 8 Litern erreicht, der das schnelle Frittieren großer Portionen ermöglicht. Dazu trägt auch die Leistung von 3250 W bei. Die funktionale Kaltzone schützt das Gericht vor dem Anbrennen und sorgt für außergewöhnlichen Geschmack. Der Korb misst 24 x 19 x 14 cm.

SICHERHEIT

Die sichere Verwendung der Fritteuse ist darauf zurückzuführen, dass sie mit einem speziellen Knopf ausgestattet ist, der das Gerät jedes Mal ausschaltet, wenn das Heizelement nach hinten geneigt wird. Eine ähnliche Funktion erfüllt die Thermosicherung, die den Betrieb des Geräts unterbricht, wenn es überhitzt oder das Öl zu heiß wird. Der bequeme Griff des Korbes schützt Ihre Hände vor Verbrennungen.

EDELSTAHL

Die hohe Langlebigkeit der Fritteuse wird durch die Fertigung aus hochwertigem Edelstahl gewährleistet, der vor Rost schützt und auch nach jahrzehntelanger Nutzung ein glänzendes Aussehen garantiert. Dieses Material ist sehr widerstandsfähig gegen mechanische Beschädigungen und aufgrund seiner biologischen Inertheit absolut gesundheitlich unbedenklich.

THERMOSTAT

Ein großer Temperaturbereich von 50 bis 190 °C garantiert eine einfache Regulierung der Heizleistung und Anpassung an eine bestimmte Lebensmittelart, die dank eines praktischen Drehknopfs erfolgt. Dadurch erhitzen Sie nicht nur die Produkte, sondern braten auch tiefgefrorene Lebensmittel! Die Temperatur wird durch einen automatischen Thermostat aufrechterhalten, der zudem äußerst energieeffizient ist. Gut sichtbare Lichter auf dem Bedienfeld zeigen Ihnen an, wann es aufheizt und ob die gewählte Temperatur erreicht ist.

STABILITÄT

Für die Stabilität des Produkts von Royal Catering sorgen vier Gummifüße, die nicht nur ein Verrutschen verhindern, sondern auch den Untergrund, auf dem es steht, vor Kratzern schützen. Mit dem Haken können Sie den Korb aufhängen, um das Fett aus den Lebensmitteln abzulassen und sie abzukühlen.

EINFACH ZU SÄUBERN

Dank des Ablasshahns zum Ausgießen des Altfetts ist eine einfache Reinigung möglich. Die mitgelieferte Abdeckung schützt Lebensmittel vor Verunreinigungen und ein über dem Heizelement angebrachtes Gitter fängt herabfallende Schmutzpartikel auf.


190
170
150
130
110
70
90

