
Daten aktuell ab: 18-01-2026 15:26

Produkt-Link: <https://cncworld.de/fritteuse-17-liter-fr-fisch-p-378.html>



Fritteuse 17 Liter für Fisch

Bruttopreis	225.99 €
Nettopreis	189.91 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	FT-16
Code des Herstellers	RCEF 15E

Produktbeschreibung

Fritteuse - 17 Liter - für Fisch



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**

Version: **Single**

Leistung [W]: **3000**

Frittierkorb [mm]: **290 x 210 x 150**

Material: **Edelstahl**

Füllmenge [l]: **11**

Netzkabel [m]: **1,3**

Gesamtkapazität [l]: **17**

Temperaturbereich [°C]: **60 - 200**

Countdown-Timer: **Nein**

Ablässhahn: **Ja**

Mit Schrank: **Nein**

Wärmeschutz: **Ja**

Korbkapazität [kg]: **3**

Frittierzeit für eine 750-g-Portion [Min.]: **5**

Frittierzeit für eine 1000-g-Portion [Min.]: **7**

Frittierzeit für eine 1280-g-Portion [Min.]: **10**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: 68,9 x 28,3 x 37,5

Gewicht [kg]: **7,2**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: 59 x 35 x 40

Versandgewicht [kg]: **8,8**

Lieferset:

- Fritteuse
- Ablasshahn
- Korb mit Griff
- Deckel
- Benutzerhandbuch

Was macht unsere Fritteuse anders?

Großes Fassungsvermögen von 17 Litern und ein langer Korb, perfekt für Fische

Effektives Heizelement mit einer Leistung von 3000 W

Höhere Effizienz der Fritteuse dank der Kaltzone

Edelstahl - Schutz vor Korrosion

Automatischer Thermostat - hält die Temperatur bis max. 200 °C und spart Energie

Fritteuse - 17 Liter

Die Fritteuse von Royal Catering ist ein vielseitiges Gerät, das auch den Anforderungen großer Restaurants gerecht wird. Es gewährleistet eine komfortable Bedienung, unabhängig davon, welches Gericht Sie zubereiten. Das elektrische Modell RCEF 15E ist ideal zum Frittieren von Fisch, Pommes, Hähnchen, Donuts, Keksen und verschiedenen anderen Gerichten und Snacks.



