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

Produkt-Link: https://cncworld.de/fritteuse-2-x-10-liter-eco-p-377.html



Fritteuse 2 x 10 Liter ECO

Bruttopreis	**322.99 €**
Nettopreis	**271.42 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-15**
Code des Herstellers	**RCEF-10DY-ECO**
EAN-Code	**4260223027918**

Produktbeschreibung

Fritteuse - 2 x 10 Liter - ECO



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Ausführung: **Doppelt**
Material: **Edelstahl**
Leistung [W]: **2 x 3200**
Frittierkorb [mm]: **210 x 185 x 110**
Füllmenge [l]: **2 x 5,5**
Netzkabel [m]: **1,25**
Tankabmessungen [cm]: **30 x 24 x 15**
Gesamtinhalt [l]; **2x10**
Temperaturbereich [°C]: **60-200**
Countdown-Timer: **Nein**
Ablasshahn: **Nein**
Mit Schrank: **Nein**
Wärmeschutz: **Ja**
Korbkapazität [kg]: **4**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **43,5 x 56,5 x 28**
Gewicht [kg]: **8,55**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **62 x 51 x 34**

Versandgewicht [kg]: **10,3**

Lieferset:

RCEF-10DY-ECO Fritteuse
Körbe mit Griffen – 2 Stk.
Deckel – 2 Stk.
Bedienfelder mit Thermostaten – 2 Stk.

Was macht unsere Fritteuse anders?

Großes Fassungsvermögen von 2 x 10 Litern – große Mengen an Lebensmitteln können auf einmal frittiert werden
Zwei effiziente, unabhängige Heizelemente mit einer Leistung von jeweils 3200 W
Einfache Bedienung und Reinigung
Edelstahl – schützt vor Korrosion
Automatischer Thermostat – hält die Temperatur und spart Energie

Fritteuse 2 x 10 Liter Royal Catering

Die Fritteuse RCEF-10DY-ECO von Royal Catering ist ein Gerät, mit dem Sie viele Arten von Snacks zubereiten können, wie zum Beispiel knusprige Pommes Frites, Gemüse oder Frühlingsrollen. Das vorgestellte Produkt eignet sich hervorragend für Fast-Food-Bars und kleine Gastronomiebetriebe. Es wird aber auch in großen Restaurants zum Einsatz kommen. Es zeichnet sich durch hohe Zuverlässigkeit und solide Verarbeitung aus.

RCEF-10DY-ECO Fritteuse – Beschreibung

Der bei der Herstellung des Geräts verwendete hochwertige Edelstahl macht es resistent gegen mechanische Beschädigungen. Dank der glatten Oberfläche ist es zudem leicht zu reinigen. Zwei effiziente Heizgeräte mit einer Leistung von jeweils 3200 W ermöglichen das gleichzeitige, unabhängige Frittieren von Speisen in zwei Kammern bei unterschiedlichen Temperaturen. .

Dank des Doppelbehälters (2 x 10 Liter) gewährleistet die Maschine die Zubereitung einer großen Produktmenge. Die Ecken des Behälters wurden speziell abgerundet, damit kein Fett in den Ecken und Winkeln zurückbleibt. Das vorgestellte Produkt verfügt über eine integrierte Automatisierung, mit der Sie jede Temperatur problemlos einstellen können. Spezielle Dioden zeigen an, wann die gewählte Temperatur erreicht ist und ermöglichen Ihnen festzustellen, ob das Öl zum Braten bereit ist. Zwei stabile Frittierkörbe mit den Maßen jeweils 21 x 18,5 x 11 cm sorgen für die schnelle Zubereitung großer Mengen an Speisen. Ihre feine Netzstruktur verhindert, dass kleine Pommes Frites auf den Boden des Geräts fallen. Die Körbe können auf speziellen Gehäuseelementen so platziert werden, dass das fertige Produkt nahezu vollständig fettfrei ist.

Die Fritteusen der ECO-Serie überzeugen durch ihr Preis-Leistungs-Verhältnis. Sie sind hinsichtlich Energieverbrauch und Betriebskosten sehr sparsam. Gastronomiegeräte von Royal Catering können über viele Jahre genutzt werden.


ROYAL
POWER
HEAT


ROYAL
ROYAL