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

Produkt-Link: https://cncworld.de/fritteuse-2-x-13-liter-ego-thermostat-p-376.html



Fritteuse 2 x 13 Liter E.G.O. Thermostat

Bruttopreis	**555.99 €**
Nettopreis	**467.22 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-14**
Code des Herstellers	**RCEF 13D-EGO**
EAN-Code	**4250928686756**

Produktbeschreibung

Fritteuse – 2 x 13 Liter – E.G.O.-Thermostat



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Ausführung: **Doppelt**
Material: **Edelstahl**
Leistung [W]: **2 x 3250**
Frittierkorb [mm]: **240 x 190 x 140**
Füllmenge [l]: **2 x 8**
Netzkabel [m]: **1,7**
Tankabmessungen [cm]: **30 x 24 x 19**
Gesamtkapazität [l]: **2 x 13**
Temperaturbereich [°C]: **60 - 190**
Countdown-Timer: **Nein**
Ablasshahn: **Ja**
Mit Schrank: **Nein**
Wärmeschutz: **Ja**
Korbkapazität **[kg]: 6**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **47 x 60 x 38**

Gewicht [kg]: **14,5**
Versandmaße (LxBxH) [cm]: **62 x 55 x 46**
Versandgewicht [kg]: **16,4**

Lieferset:

- Fritteuse
- Korb mit Griff – 2 Stk.
- Abdeckung – 2 Stk.
- Unterer Kühlergrill – 2 Stk.
- Herausnehmbarer Behälter – 2 Stk.
- Benutzerhandbuch

Was macht unsere Fritteuse anders?

Hervorragendes Fassungsvermögen von 2 x 13 Litern und Leistung von 2 x 3250 W – ideal für professionelle Anwendungen
Eine großartige Lösung für verschiedene Arten von Lebensmitteln – Pommes Frites, gebratenes Hähnchen, Garnelen und Mozzarella-Sticks – Temperatur von 50 bis 190 °C separat für jeden Tank einstellbar
2 Körbe – Möglichkeit, zwei Arten von Produkten gleichzeitig zuzubereiten
Kaltzone – Schutz vor dem Anbrennen von Lebensmitteln
Edelstahl – ein hervorragendes Material in der Gastronomie

Fritteuse mit E.G.O.-Thermostat

Die Fritteuse der Marke Royal Catering ist ein Gerät für den professionellen Einsatz in Restaurants, Fast-Food-Läden, Imbisswagen, Geschäften, Bars und Snackbars. Das Modell RCEF 13D-EGO eignet sich zum schnellen Frittieren verschiedener Gerichte und Beilagen in tiefem Fett und Öl – Pommes Frites, Hühnchen, Mozzarella-Sticks, Zwiebelringe, Fisch, Donuts, Faworki und viele andere. Die Ausrüstung ist effizient und einfach zu bedienen.

Elektrische Fritteuse von Royal Catering – Beschreibung

Eine erhebliche Effizienz wird durch zwei separate 13-Liter-Tanks mit einem Ölfüllvolumen von jeweils 8 Litern erreicht, die das schnelle Frittieren großer Portionen ermöglichen. Dazu trägt auch die Leistung von 2 x 3250 W bei. Die separate Heizung für jeden Behälter (2 Netzkabel mit Stecker) ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Mahlzeiten, die funktionale Kaltzone schützt diese vor dem Anbrennen und sorgt für einen einzigartigen Geschmack.

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. Lichter zeigen an, wann das Öl erhitzt wird und den ausgewählten Wert erreicht hat, sodass Sie wissen, wann das Öl heiß ist.

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 jedes Korbs schützt Ihre Hände vor Verbrennungen und die rutschfesten Füße verhindern ein Verrutschen.

Mit der elektrischen Fritteuse der Marke Royal Catering können Sie viele verschiedene Arten von Gerichten schnell und effektiv frittieren – Pommes Frites, Fisch, Zwiebelringe, Hühnchen und sogar Nüsse oder Donuts. Das Produkt ist äußerst praktisch und funktional. Es verfügt über ein solides Edelstahlgehäuse. Dank der glatten Oberfläche und der Wasserhähne ist das Ganze leicht zu reinigen. Das Modell RCEF 13D-EGO funktioniert gut in jedem Restaurant, jeder Bar und jedem Imbisswagen.


190
170
150
130
110
90
70

