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

Produkt-Link: https://cncworld.de/fritteuse-2x8-liter-2-x-3200-w-p-374.html



Fritteuse 2x8 Liter 2 x 3200 W

Bruttopreis	**369.99 €**
Nettopreis	**310.92 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-12**
Code des Herstellers	**RCEF 08DB**
EAN-Code	**4250928698803**

Produktbeschreibung

Fritteuse - 2x8 Liter - 2 x 3200 W



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Ausführung: **Doppelt**
Material: **Edelstahl**
Leistung [W]: **2 x 3200**
Frittierkorb [mm]: **210 x 170 x 120**
Füllmenge [l]: **2 x 4**
Netzkabel [m]: **1,3**
Tankabmessungen [cm]: **19 x 28 x 17,5**
Gesamtkapazität [l]: **2 x 8**
Temperaturbereich [°C]: **50 - 200**
Countdown-Timer: **Nein**
Ablasshahn: **Nein**
Mit Schrank: **Nein**
Wärmeschutz: **Ja**
Korbkapazität [kg]: **1,5**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **65 x 45 x 30**
Gewicht [kg]: **6,25**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **53 x 50 x 36**
Versandgewicht [kg]: **10,5**

Lieferset:

- Fritteuse
- Korb mit Griff – 2 Stk.
- Deckel – 2 Stk.
- Manuelle Benutzeranweisungen

Was macht unsere Fritteuse anders?

Fassungsvermögen 2 x 8 l – zum Braten einer großen Menge Lebensmittel auf einmal
Möglichkeit, die passende Temperatur für das Gericht auszuwählen – im Bereich von 50 bis 200 °C
Aroma und Geschmack – reduzierte Verbrennungsgefahr durch Kaltzonen
Festigkeit und Korrosionsschutz – Edelstahl
Hygiene und Komfort – sicheres Waschen des Korbs und Deckels in der Spülmaschine

KAPAZITÄT

Professionelles Design und großes Fassungsvermögen machen die Catering-Fritteuse perfekt für Restaurants, Fast-Food-Läden, Snackbars, Imbisswagen, Geschäfte, Supermärkte und andere Orte dieser Art. Dank ihm können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Beilagen wie Pommes Frites, Pilze, Zwiebelringe, Käsestangen und Erdnüsse braten. Der Rest hängt von Ihrer Kreativität ab!

EFFIZIENZ

Durch die hohe Leistung von zwei Heizelementen mit jeweils 3200 W erreicht die Fritteuse in kürzester Zeit eine hohe Frittiereffizienz und Sie können auch sehr große Portionen schnell zubereiten. Die verwendete Lösung ermöglicht das gleichzeitige Frittieren verschiedener Zutaten. Das Gerät ist mit 2 Netzsteckern ausgestattet.

SICHERHEIT

Die Sicherheit beim Betrieb der Royal Catering-Geräte wird durch den Einbau eines speziellen Knopfes gewährleistet. Die Verwendung führt dazu, dass sich das Heizelement durchbiegt und die Fritteuse sofort nicht mehr funktioniert. Das Gerät ist außerdem mit einer Sicherung ausgestattet. Bei Überhitzung schaltet sich der RCEF 08DB automatisch ab.

EINFACH ZU SÄUBERN

Die Körbe sind mit Kühlgriffen ausgestattet, die vor Verbrennungen schützen. Kleine Maschen verhindern das Durchdringen von Schmutz beim Entfernen von Öl. Dank der Haken können die Körbe an der Fritteuse aufgehängt werden, wodurch das fertige Gericht vom Fett abtropfen und etwas abkühlen kann. Abdeckungen schützen den Inhalt vor Verschmutzung. Sowohl der Korb als auch der Deckel können bedenkenlos abgenommen und anschließend in der Spülmaschine gewaschen werden.

INTUITIVITÄT

Der Temperatur-Einstellbereich von 50–200 °C ermöglicht das Frittieren sowohl frischer als auch tiefgefrorener Produkte. Mit praktischen Drehknöpfen können Sie den gewählten Wert für jeden Tank separat einstellen. Der automatische Thermostat hält die Temperatur und spart Energie. Gut sichtbare Lichter auf dem Bedienfeld informieren über das Aufheizen und das Erreichen der gewählten Temperatur.

FRISCHE

Die 2 x 8 Liter großen Fächer fassen 2 x 4 Liter Öl, was ausreicht, um beste Ergebnisse bei der Speisenzubereitung zu erzielen. 2 Kaltzonen am Boden der Tanks schützen die Produkte vor dem Verbrennen, was zu einem besseren Geschmack und Aroma führt.

EDELSTAHL

Edelstahl, aus dem die elektrische Fritteuse von Royal Catering gefertigt ist, ist ein korrosionsbeständiges Material, mechanisch langlebig, glatt und behält seinen Glanz auch nach jahrzehntelangem Gebrauch. Das biologisch neutrale Material ist sehr gut für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet; hat keinen Einfluss auf die Gesundheit.

STABILITÄT

Die Stabilität des Gerätes wird durch Gummifüße gewährleistet. Sie ermöglichen es Ihnen, die Maschine in die gewünschte Position zu bringen. Außerdem verhindern sie ein Verrutschen auf der Oberfläche und zerkratzen diese nicht.



