Daten aktuell ab: 15-11-2026 03:41

Produkt-Link: https://cncworld.de/fritteuse-30-l-400-v-korb-p-541.html



Fritteuse - 30 l - 400 V - Korb

Bruttopreis	**654.99 €**
Nettopreis	**550.41 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-21**
Code des Herstellers	**RCBG-30STHB**
EAN-Code	**4250928698193**

Produktbeschreibung

Fritteuse - 30 l - 400 V - Korb



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Korbkapazität [kg]: **6**
Farbe: **Silberfarbe**
Ablasshahn: **Ja**
Füllmenge [l]: **25**
Frittierkorb [mm]: **247 x 451 x 149**
Max. Temperatur [°C]: **200**
Netzkabel [m]: **1,5**
Anzahl der Körbe: **1**
Spannung [V]: **400**
Leistung [W]: **9000**
Gesamtkapazität [l]: **30**
Abmessungen (LxBxH): **59,8 x 57,5 x 39 cm**

Gewicht: **19,2 kg**
Versandmaße (LxBxH): **63,5 x 59 x 43 cm**
Versandgewicht: **21,32 kg**

Lieferset:

- Fritteuse
- Korb mit Griffen
- Seitenregal
- Abdeckung
- Benutzerhandbuch

Was macht unsere Fritteuse anders?

Leistung – Gesamttankinhalt 30 l, Füllmenge 25 l
Effizienz – hohe Heizleistung sorgt für schnelles Aufheizen
Überschüssiges Fett aus Lebensmitteln entfernen – Seitenablage
Benutzerfreundlichkeit – Ablasshahn
Effizienz – ein moderner Thermostat sorgt für eine konstante Temperatur von bis zu 200 °C

Fritteuse - 30 l - 400 V - Korb

Die Fritteuse mit Seitenablage der deutschen Marke Royal Catering ermöglicht die schnelle, effiziente und sichere Zubereitung von frittierten Gerichten und Beilagen, darunter: Pommes, Donuts, Faworki, paniertes Gemüse und Fleisch. Das Modell RCBG-30STHB wird die Prüfung in professionellen Bars, Restaurants, Buffets und Cateringunternehmen mit Bravour bestehen.

Donut-Fritteuse – Beschreibung

Durch das große Gesamtvolumen von 30 Litern und das Füllvolumen von 25 Litern eignet sich das Gerät für die Zubereitung einer großen Menge an Speisen auf einmal. Die schräg angebrachte Seitenablage aus Edelstahl eignet sich zum Ablassen von überschüssigem Fett aus Fertiggerichten in den Tank.
Die einfache Reinigung erfolgt durch Edelstahl mit glatter Oberfläche. Darüber hinaus ermöglicht der Ablasshahn an der Unterseite einen schnellen und bequemen Ölwechsel. Die abnehmbare Heizung erleichtert außerdem die Sauberkeit. Die Kaltzone am Boden verhindert, dass Zutaten anbrennen, wenn sie aus dem Korb fallen, was zu einer höheren Effizienz führt. Durch die hohe **Leistung (9000 W)** erreichen Sie sehr schnell Temperaturen bis max. 200 °C. Der sensible Thermostat arbeitet vollautomatisch und hält die gewählte Einstellung präzise ein. Das Gerät ist mit einer Thermosicherung und einem Sicherheitsknopf ausgestattet (beim Anheben des Heizelements wird die Stromversorgung unterbrochen).
Haltbarkeit und Solidität ergeben sich aus der Verwendung von hochwertigem Edelstahl bei der Konstruktion des RCBG-30STHB-Modells. Es handelt sich um ein Material, das sich bei hohen Temperaturen nicht verformt und beständig gegen mechanische Beschädigung und Korrosion ist. Es sieht auch nach jahrelangem Gebrauch noch großartig aus. Dank seiner biologischen Neutralität ist es ideal für den Kontakt mit Lebensmitteln.
Aufgrund ihrer hohen Parameter ist die Fritteuse von Royal Catering eine ideale Lösung für Profis aus Restaurants, Bars und Cateringunternehmen. Das große Fassungsvermögen von 30 Litern und die Leistung von 9.000 W des Modells sorgen für eine schnelle Herstellung von Pommes Frites, Gemüseringen, Donuts und frittierten Geflügel- oder Fischstücken.

