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

Produkt-Link: https://cncworld.de/fritteuse-36-l-400-v-2-x-korb-p-542.html



Fritteuse - 36 l - 400 V - 2 x Korb

Bruttopreis	**1 035.99 €**
Nettopreis	**870.58 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-22**
Code des Herstellers	**RCBG 30-2-B STH**
EAN-Code	**4260223025051**

Produktbeschreibung

Fritteuse - 36 l - 400 V - 2 x Korb



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Korbkapazität [kg]: **8**
Farbe: **Silberfarbe**
Ablasshahn: **Ja**
Füllmenge [l]: **24**
Frittierkorb [mm]: **265 x 220 x 150**
Max. Temperatur [°C]: **200**
Netzkabel [m]: **1,85**
Anzahl der Körbe: **2**
Spannung [V]: **400**
Leistung [W]: **9000**
Regalabmessungen [cm]: **46x29**
Gesamtkapazität [l]: **36**

Abmessungen (LxBxH): **55,5 x 60 x 37 cm**
Gewicht: **20,08 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **68 x 64 x 45 cm**
Versandgewicht: **22,92 kg**

Lieferset:

- Fritteuse
- 2 Körbe mit Griffen
- Seitenregal
- Abdeckung aus Edelstahl
- Edelstahlbeine – 4 Stk.
- Benutzerhandbuch

Kein Stecker im Lieferumfang enthalten

Was macht unsere Fritteuse anders?

Leistung – Gesamttankinhalt 36 l, Füllmenge 24 l
Effizienz – hohe Heizleistung, Schnellheizfunktion
Effizienz – ein moderner Thermostat sorgt für eine konstante Temperatur von bis zu 200 °C
Funktionalität – Kaltzone
Haltbarkeit – hochwertiger Edelstahl

Fritteuse - 36 l - 400 V - 2 x 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 30-2-B-STH wird die Prüfung in professionellen Bars, Restaurants, Buffets und Cateringunternehmen mit Bravour bestehen.

Donut-Fritteuse – Beschreibung

Durch das große Gesamtvolumen von 36 Litern und das Füllvolumen von 24 Litern eignet sich das Gerät für die Zubereitung einer großen Menge an Speisen auf einmal. Die Seitenablage aus Edelstahl eignet sich beispielsweise für die Aufbewahrung eines bis zu 8 kg schweren Korbs mit Inhalt (bei vollständig gefülltem Tank). Im Set sind 2 Körbe enthalten.
Die einfache Reinigung erfolgt durch Edelstahl mit glatter Oberfläche. Darüber hinaus ermöglicht der Ablasshahn am Boden des Tanks einen schnellen und bequemen Ölwechsel. Die abnehmbare Heizung erleichtert außerdem die Sauberkeit. Die sogenannte Die Kaltzone am Boden verhindert, dass Zutaten, die aus dem Korb fallen, verbrennen.
Durch die hohe Leistung (9000 W) erreichen Sie sehr schnell Temperaturen von bis zu 200 °C. Der moderne Thermostat arbeitet vollautomatisch und hält die gewählte Einstellung präzise ein.
Haltbarkeit und Solidität resultieren aus der Verwendung von Edelstahl höchster Qualität bei der Konstruktion des Modells RCBG 30-2-B-STH. 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 36 Litern und die Leistung von 9000 W des Modells RCBG 30-2-B-STH sorgen für eine schnelle Herstellung von Pommes Frites, Gemüseringen, Donuts und frittierten Geflügel- oder Fischstücken.

HINWEIS: Die Fritteuse wird ohne 400-V-Stecker geliefert.


ON
OFF
POWER
HEAT
140
160
180
200