

Daten aktuell ab: 04-02-2026 05:19

Produkt-Link: <https://cncworld.de/fritteuse-8-liter-ego-thermostat-p-373.html>



Fritteuse 8 Liter E.G.O. Thermostat

Bruttopreis	172.99 €
Nettopreis	145.37 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	FT-11
Code des Herstellers	RCEF 08E-EGO

Produktbeschreibung

Fritteuse - 8 Liter - E.G.O.-Thermostat



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Version: **Single**
Leistung [W]: **2500**
Frittierkorb [mm]: **210 x 145 x 120**
Material: **Edelstahl**
Füllmenge [l]: **4**
Netzkabel [m]: **1,6**
Tankabmessungen [cm]: **186 x 270 x 170**
Gesamtkapazität [l]: **8**
Temperaturbereich [°C]: **50 - 190**
Countdown-Timer: **Nein**
Ablasshahn: **Nein**
Mit Schrank: **Nein**
Wärmeschutz: **Ja**
Korbkapazität [kg]: **1**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **37 x 26 x 30,5**
Gewicht [kg]: **5,3**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **45 x 29 x 36**
Versandgewicht [kg]: **6,4**

Lieferset:

- Fritteuse
- Benutzerhandbuch

Was macht unsere Fritteuse anders?

Großes Fassungsvermögen – 8 l Kammer ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung vieler Portionen

Effizienz – 2500-W-Heizelement sorgt für einen schnellen Temperaturanstieg

Energiesparend – moderner E.G.O.-Thermostat

Solide Konstruktion – Edelstahl garantiert Beständigkeit gegen dauerhafte Verschmutzung und mechanische Beschädigung

Einfache Reinigung – Kaltzonen und einfache Demontage erleichtern den Wartungsprozess

Fritteuse – 8 Liter – 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 08E-EGO eignet sich zum schnellen Frittieren verschiedener Gerichte und Beilagen in tiefem Fett und Öl – Pommes, Hühnchen, Mozzarella-Sticks, Zwiebelringe, Fisch, Donuts, Faworki und viele andere. Die Ausrüstung ist effizient und einfach zu bedienen.

8-Liter-Fritteuse – Eigenschaften

Die hohe Effizienz der Fritteuse RCEF 08E-EGO ist auf das 2500-W-Heizelement zurückzuführen. Es bringt das Öl sehr schnell zum Kochen, sodass Sie in kürzester Zeit eine Portion Pommes Frites zubereiten können.

Die Fritteuse von Royal Catering zeichnet sich durch Energieeinsparung aus, die durch ein modernes, automatisches E.G.O.-Thermostat gewährleistet wird. Dieses Element ist dafür verantwortlich, die Temperatur genau im Bereich von 50–190 °C zu halten und den Stromverbrauch bei Überschreitung abzuschalten.

Die einfache Reinigung der Fritteuse von Royal Catering ist auf ihre Konstruktion zurückzuführen. Der Korb und das Heizelement können einfach entfernt werden, was die Wartung der Maschine erheblich erleichtert. Kaltzonen verhindern, dass Produkte, die außerhalb des Korbs fallen, verbrennen.

Die Sicherheit beim Betrieb des Modells RCEF 08E-EGO wird durch eine Thermosicherung gewährleistet, die das Gerät bei zu hoher Temperatur abschaltet. Darüber hinaus spritzt das kochende Öl dank der ordnungsgemäß profilierten Abdeckung nicht aus dem Tank. Beide Lösungen reduzieren das Risiko unglücklicher Ereignisse erheblich.

Die solide Edelstahlkonstruktion der Fritteuse von Royal Catering macht sie nicht nur resistent gegen Korrosion, sondern auch gegen mechanische Beschädigungen. Dank der Gummifüße können Sie das Gerät in einer stabilen Position aufstellen, sodass es nicht auf der Oberfläche verrutscht und diese nicht zerkratzt.

Die Fritteuse RCEF 08E-EGO ist ein zuverlässiges Gastronomiegerät, das sich durch Effizienz, Funktionalität und Sicherheit im Einsatz auszeichnet. Seine solide Bauweise, Energieeffizienz und einfache Reinigung sind weitere Vorteile, die ihn von vielen Fachleuten aus der HoReCa-Branche geschätzt haben. Nutzen Sie das Angebot des offiziellen Stores des Markenherstellers Royal Catering.



