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

Produkt-Link: https://cncworld.de/fritteusenbasis-150-kg-62-x-42-cm-edelstahl-p-363.html



Fritteusenbasis 150 kg 62 x 42 cm Edelstahl

Bruttopreis	**172.99 €**
Nettopreis	**145.37 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-01**
Code des Herstellers	**RCSF-15D**
EAN-Code	**4250928687166**

Produktbeschreibung

Fritteusenbasis – 150 kg – 62 x 42 cm – Edelstahl



Technische Daten:

Farbe:**Silberfarbe**
Material: **Edelstahl**
Höhe der unteren Ablage [cm]: **23,7**
Höhe der oberen Ablage [cm]: **65,1**
Tragfähigkeit [kg]: **150**
Anzahl der Regale [Stk.]**: 2**
Maße der oberen Ablage [cm]: **62 x 42**
Maße der unteren Ablage [cm]: **53,8 x 28,7**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **41,7 x 60,1 x 65**
Gewicht [kg]: **9,05**
Versandmaße (LxBxH) [cm]: **68 x 48 x 17**
Versandgewicht [kg]: **10,4**

Lieferset:

- Basis für Fritteusen
- Passende Elemente
- Manuelle Benutzeranweisungen

Was unterscheidet unseren Fritteusenboden?

Vielseitigkeit – kann als Basis für verschiedene Catering-Geräte verwendet werden
Haltbarkeit – solide Edelstahlkonstruktion
Stabilität – massive Beine und Tragfähigkeit von 150 kg
Präzise Verarbeitung – höhenverstellbar, einfacher Auf- und Abbau
Effizienz – minimalistisches Design

Regal für Fritteusen von Royal Catering

Der Universal-Friteusensockel von Royal Catering ist ein Produkt für den professionellen Einsatz in der Gastronomie. Es eignet sich gut für Orte wie Bars, Fast-Food-Restaurants, Imbisswagen, Hotels usw. Die Geräte zeichnen sich durch hohe Belastbarkeit, sehr solide Konstruktion, einfache Reinigung und ansprechendes Design aus.

Basis für die Fritteuse RCSF-15D – Eigenschaften

Die Universalität des RCSF-15D-Ständers ergibt sich aus seinen technischen Parametern. Durch die Belastbarkeit von 150 kg und die Fläche von 62 x 42 cm ist das Gerät zwar für den Einsatz mit der Fritteuse RCEF 15D konzipiert, kann aber auch mit anderen Modellen verwendet werden. Der Sockel eignet sich auch für andere Gastronomiegeräte, z.B. Waffeleisen. Das untere Regal kann als Aufbewahrungsort für verschiedene in der Küche benötigte Produkte genutzt werden.

Die Langlebigkeit der Royal Catering-Geräte ist auf die Herstellung aus hochwertigem Edelstahl zurückzuführen. Dieses Material reagiert nicht nur nicht mit Lebensmitteln, sondern ist auch beständig gegen Korrosion, dauerhafte Verschmutzung und mechanische Beschädigung. Dank der minimal porösen Oberfläche lässt es sich leicht mit handelsüblichen Reinigungsmitteln sauber halten. Auch nach jahrzehntelanger Nutzung bleibt es hell und glänzend.

Die Stabilität des RCSF-15D-Modells wird durch präzise Designlösungen erreicht. Alle Elemente sind perfekt aufeinander abgestimmt, was eine **schnelle und effiziente Montage/Demontage ermöglicht.** Die massiven Beine des Ständers sorgen dafür, dass Catering-Geräte sicher darauf platziert werden können, ohne dass die Gefahr eines Absturzes besteht, und die verstellbaren Füße ermöglichen eine Höhenverstellung.

Das attraktive Design des Produkts von Royal Catering wird durch eine minimalistische Form präsentiert. Industriedesign, glatte Kanten ziehen die Blicke auf sich und die polierte Oberfläche lässt das Ganze sehr eindrucksvoll wirken. Die angebotene Ausstattung passt in jede Profiküche.

Unser Fritteusensockel ist ein hervorragendes Angebot für Profis in der Gastronomie. **Das Modell RCSF-15D zeichnet sich durch hohe Haltbarkeit, langlebige Konstruktion und ansprechendes Design aus.**

