Daten aktuell ab: 15-11-2026 03:20

Produkt-Link: https://cncworld.de/induktionsfritteuse-10-liter-60-bis190-c-p-366.html



Induktionsfritteuse 10 Liter 60 bis190 °C

Bruttopreis	**479.99 €**
Nettopreis	**403.35 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-04**
Code des Herstellers	**RCIF-10EB**
EAN-Code	**4250928641670**

Produktbeschreibung

Induktionsfritteuse – 10 Liter – 60–190 °C



Technische Daten:

Anzeige: **LED**
Spannung [V]: **230**
Version: **Single**
Farbe: **Silberfarbe**
Leistung [W]: **3500**
Frittierkorb [mm]: **220 x 182 x 140**
Frequenz [Hz]: **50**
Füllmenge [l]: **5,5**
Netzkabel [m]: **1,5**
Zeiteinstellung [Min.]: **0-15**
Betriebsfrequenz [kHz]: **18 - 30**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Gesamtkapazität [l]: **10**
Temperaturbereich [°C]: **60 - 190**
Countdown-Timer: **Ja**
Ablasshahn: **Ja**

Korbkapazität [kg]: **2**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **39 x 28,5 x 41**
Gewicht [kg]: **12,33**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **57 x 36 x 48**
Versandgewicht [kg]: **14,2**

Lieferset:

- Induktionsfritteuse
- Deckel
- Behälter
- Perforiertes Tablett

Was macht unsere Fritteuse anders?
Energiesparend und gleichmäßig erwärmen – moderne Induktionstechnologie
Haltbarkeit und einfache Reinigung – glatter Edelstahl
Einfache und komfortable Bedienung – Touch-Bedienfeld mit LED-Anzeige
Temperaturregulierung – Bereich von 60 bis 190 °C
Induktionsfritteuse von Royal Catering
Die Induktionsfritteuse von Royal Catering mit einem Fassungsvermögen von 10 Litern ermöglicht ein effizientes und energiesparendes Frittieren von Pommes Frites, Donuts, Gemüse, Hähnchenschenkeln, Erdnüssen und anderen Lebensmitteln. Das Modell RCIF-10EB eignet sich gut für professionelle Küchen, z. B. in Hotels, Restaurants, Fast-Food-Bars, Schulkantinen sowie für den Heimgebrauch. Es zeichnet sich durch seine Edelstahlkonstruktion und das gut ablesbare Bedienfeld aus.

Elektrische Fritteuse RCIF-10EB – Eigenschaften

Bei der im Royal Catering-Gerät verwendeten Induktionsmethode wird der Tank direkt durch ein Magnetfeld erhitzt. Diese Technologie hat viele Vorteile:
Hohe Geschwindigkeit – Induktion ermöglicht ein schnelles Ansteigen und Absinken der Temperatur (elektrische Friteusen heizen langsam auf)
Energieeinsparung - Die Induktionstechnologie zeichnet sich durch eine hohe Effizienz bei der Wärmeübertragung (ca. 84 %) im Vergleich zu Elektrofritteusen (74 %) aus; Dies ist ein mit Gaskraft vergleichbarer Wirkungsgrad. Induktion hat eine Energieeffizienz von 90 %, was besser ist als bei herkömmlichen Fritteusen (55 %).
Niedrige Betriebskosten – Energieeinsparungen, schnelles Aufheizen und Reduzierung von Wärmeverlusten sorgen für niedrigere Stromrechnungen.
Die **langlebige** und leicht zu reinigende **Struktur besteht aus Edelstahl**. Dieses Material ist korrosionsbeständig, hat eine glatte Oberfläche mit geringer Porosität und behält lange seinen Glanz. Darüber hinaus bleiben Lebensmittelstücke nicht an Edelstahl haften und verbrennen somit nicht. Das Material zeichnet sich durch hohe mechanische Festigkeit und biologische Neutralität (gesundheitlich unbedenklich) aus. Die Induktionsfritteuse verfügt über rutschfeste Gummifüße, die die Arbeitsfläche nicht zerkratzen.
Der **Temperaturbereich liegt zwischen 60 und 190 °C.** Dank des Thermostats können Sie das Gerät auf der gewählten Höhe regulieren und halten: 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 oder 190 °C. Der Timer kann auf bis zu 15 Minuten eingestellt werden. Das Ende des Countdowns wird durch einen Alarm signalisiert; Das Gerät schaltet sich aus.
Für eine **einfache Bedienung** der Catering-Fritteuse von Royal Catering sorgt ein **Touch-Bedienfeld mit LED-Anzeige.** Digitale Steuerungen nutzen Mikrochips und Sensoren, um Signale über ein Touchpanel zu übertragen. **Zwei Lichter informieren** Sie über das Aufheizen und das **Erreichen der gewünschten Temperatur.** Ein **Ablasshahn** zum Entleeren des Tankinhalts erleichtert zusätzlich die Bedienung und Reinigung der Maschine. Die **Thermosicherung löst aus, wenn das Öl überhitzt.**
Der **Edelstahlkorb ist im Lieferumfang des Modells RCIF-10EB enthalten.** Dank seiner Abmessungen (220 x 182 x 140 mm) können Sie schnell eine große Menge Pommes Frites, Gemüsestücke, Fleisch usw. frittieren. Der Korb verfügt über einen praktischen Griff zum Herausnehmen aus dem Behälter. Die ebenfalls im Lieferumfang enthaltene Abdeckung schützt die zubereiteten Speisen vor Schmutz und den Benutzer vor Fettspritzern.
Die Induktionsfritteuse RCIF-10EB ist ein energiesparendes und effizientes Gerät zur frittierten Zubereitung von Donuts, Pommes Frites, Fleisch, Gemüse, Erdnüssen und anderen Lebensmitteln. Die Royal Catering-Maschine wird den Test in Profi- und Privatküchen bestehen. Es wird von Mitarbeitern von Restaurants, Hotels, Fast-Food-Betrieben und anderen Unternehmen der HoReCa-Branche geschätzt.




ROYAL
190°
HEATING
KEEP WARM
DOWN
UP
TIMER
ON/OFF