Daten aktuell ab: 09-12-2025 01:50

Produkt-Link: https://cncworld.de/professionelle-fritteuse-mit-schrank-2x6000w-p-375.html

Professionelle Fritteuse mit Schrank 2x6000W

Bruttopreis	**1 269.99 €**
Nettopreis	**1 067.22 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**FT-13**
Code des Herstellers	**RCKF 16DSH**

Produktbeschreibung

Professionelle Fritteuse mit Schrank 2x6000W

Technische Daten:

Spannung [V]: **400**
Ausführung: **Doppelt**
Material: **Edelstahl**
Leistung [W]: **2 x 6000**
Frittierkorb [mm]: **250 x 230 x 120**
Füllmenge [l]: **2 x 10**
Netzkabel [m]: **1,5**
Tankabmessungen [cm]: **33 x 25,5 x 20**
Schrankkapazität [l]: **144**
Schrankmaße [cm]: **52 x 39,5 x 70**
Gesamtkapazität [l]: **16**
Temperaturbereich [°C]: **60 - 200**
Countdown-Timer: **Nein**
Ablasshahn: **Ja**
Mit Schließfach: **Ja**
Wärmeschutz: **Ja**
Korbkapazität [kg]: **12**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **68 x 53 x 95**
Gewicht [kg]: **31,74**

Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **74 x 60 x 99**
Versandgewicht [kg]: **38,52**

Lieferset:
- Fritteuse mit Schrank
- Körbe
- Hände
- Abdeckungen
- Benutzerhandbuch
- Kein Stecker im Lieferumfang enthalten

Was macht unsere Fritteuse anders?

Doppelte Leistung – 2 x 6000 W
Gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte – 2 Kammern
Haltbarkeit und einfache Reinigung – Edelstahl
Großes Fassungsvermögen – 2 x 16 l
Präzise Temperaturerhaltung – Thermostat

KAPAZITÄT

Dank des Fassungsvermögens von 2 x 16 l können Sie eine große Menge abwechslungsreicher Speisen auf einmal zubereiten, was sich in einer Zeitersparnis niederschlägt. Das Set enthält 2 Körbe (25 x 23 x 12 cm) mit einem Kühlgriff, der vor Verbrennungen schützt.

EINFACH ZU SÄUBERN

Aufgrund des Designs des Geräts ist es leicht sauber zu halten. Die Heizelemente und Körbe sind abnehmbar, was das Waschen erleichtert. Das Modell RCKF 16DSH verfügt über eine glatte Oberfläche mit minimaler Porosität und ist daher leicht zu reinigen. Die Fettentfernung wird durch Ablasshähne gewährleistet.

EFFIZIENZ

Zwei „Kaltzonen“ schützen das Essen vor dem Anbrennen und sorgen zudem für einen besseren Geschmack und ein besseres Aroma. Geräte, die mit der beschriebenen Lösung ausgestattet sind, zeichnen sich durch eine bessere Effizienz aus.

ZUBEHÖR

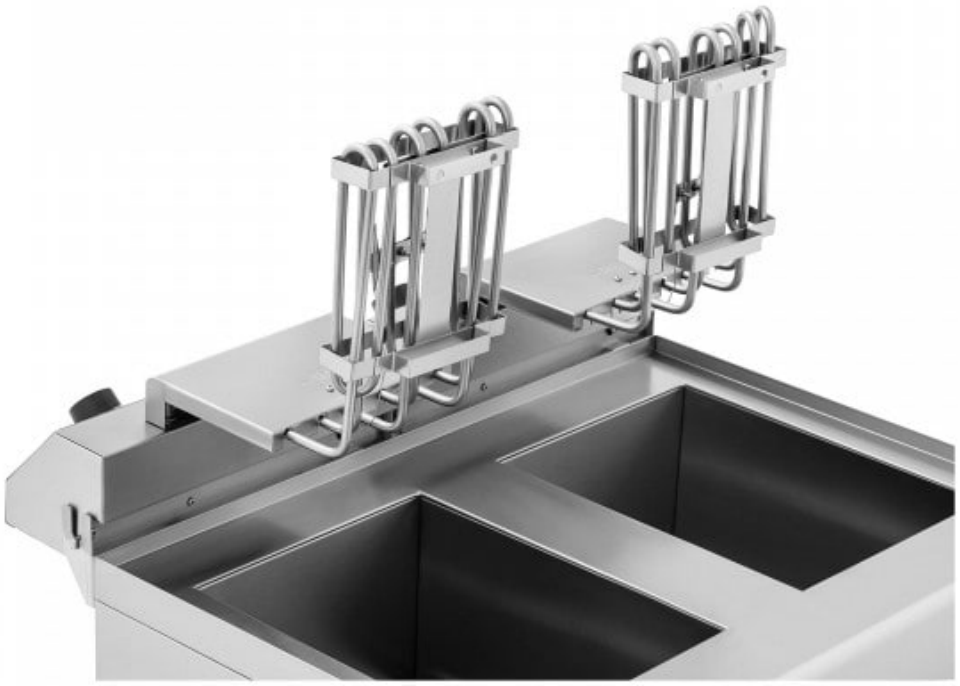
Der unten angeordnete Schrank (Inhalt 144 l) bietet ausreichend Platz für die nötige Ausrüstung. Der Benutzer hat immer das nötige Zubehör zur Hand. Vier Beine stabilisieren das Gerät.

THERMOSTAT

Separate Heizelemente mit einer Leistung von 6000 W erhitzen das Fett schnell auf eine maximale Temperatur von 200 °C (die Kontrollleuchte zeigt an, dass der optimale Wert erreicht ist). Automatische Thermostate halten es aufrecht und sparen Energie. Zwei Netzkabel ermöglichen den unabhängigen Betrieb – mit einer oder beiden Kammern. Die Spannung von 400 V sorgt dafür, dass die zugeführte Leistung konstant bleibt und einen höheren Koeffizienten aufweist, sodass ein Parallelbetrieb möglich ist. Das Gerät hat eine bessere Leistung.

HALTBARKEIT

Der Edelstahl, aus dem die Fritteuse von Royal Catering gefertigt ist, ist ein korrosionsbeständiges Material, mechanisch langlebig und behält seinen Glanz auch nach jahrzehntelangem Gebrauch. Aufgrund seiner biologischen Neutralität ist das Material sehr gut für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet; hat keinen Einfluss auf die Gesundheit. Auch Deckel werden daraus hergestellt, um Fettspritzer und eine mögliche Kontamination der frittierten Produkte zu verhindern.

SICHERHEIT

Die Betriebssicherheit wird durch einen speziellen Knopf gewährleistet. Wenn das Heizelement nach hinten gekippt wird, schaltet sich die Elektrofritteuse automatisch aus und verhindert so Unfälle. Nicht erhitzende Griffe ermöglichen Ihnen einen festen Halt der Körbe (reduzieren die Gefahr von Verbrennungen) und verleihen Ihrer Küche ein modernes Aussehen.