Aktuella information för den: 16-11-2026 02:06

Länken till produkten: https://cncworld.se/elektrisk-frits-10-l-3000-w-p-352.html



Elektrisk fritös - 10 L - 3000 W

Bruttopris	**2 550.00 kr**
Nettopris	**2 040.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**48 timmar**
Katalognummer	**FT-18**
Producentkod	**RCEF 10EH-1**
EAN	**4250928652416**

Produktbeskrivning

Elektrisk fritös - 10 L - 3000 W



Spänning [V]: **230**
Version: **Singel**
Effekt [W]: **3000**
Frityrkorg [mm]: **200 x 220 x 103**
Material: **Rostfritt stål**
Hällkapacitet [l]: **9**
Nätsladd [m]: **1,3**
Total kapacitet [l]: **10**
Temperaturområde [°C]: **60 - 200**
Timer: **Nej**
Avloppskran: **Ja**
Med skåp: **Nej**
Termiskt skydd: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **3**
Mått (LxBxH) [cm]: **50 x 28,5 x 36**
Vikt [kg]: **8,56**
Leveransmått (LxBxH) [cm]: **55 x 35 x 43**

Fraktvikt [kg]: **10**
Leveransintervall:

- fritös
- Korg med handtag - 1 st.
- Lock - 1 st.
- Manuella användarinstruktioner

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- Stor kapacitet - 10 l kammare gör att du kan förbereda många portioner samtidigt
- Verkningsgrad - 3000 W värmeelement för snabb temperaturhöjning
- Energibesparing - när temperaturen når det optimala värdet stoppar termostaten strömförbrukningen
- Säkerhet - det profilerade locket och säkerhetsknappen minskar risken för oförutsedda händelser, och korgens ovärmande handtag förhindrar brännskador
- Solid konstruktion - rostfritt stål garanterar motståndskraft mot permanent smuts och mekaniska skador

EFFEKTIVITET
Royal Catering fritösens höga effektivitet beror på värmeelementet på 3000 W. Det kokar upp oljan mycket snabbt, så att du kan förbereda en portion pommes frites på extremt kort tid.
LÄTT ATT ANVÄNDA
Full kontroll över driften av Royal Catering fritösen tillhandahålls av värmeindikatorn som informerar om uppvärmningsprocessens varaktighet, samt om att uppnå den optimala oljetemperaturen. Tack vare detta ljus vet du när du ska börja steka så att dina snacks får den perfekta smaken.
SÄKERHET
Säkerheten under driften av Royal Catering-utrustning säkerställs av ett korrekt profilerat lock. Det förhindrar att den kokande oljan stänker ut ur tanken. I nödfall kan du även använda den inbyggda säkerhetsknappen. När den trycks in svänger värmeelementet tillbaka och fritösen slutar omedelbart att fungera. Korgen är utrustad med ett icke-värmande handtag för att skydda mot brännskador.
STABILITET
Enhetens stabilitet säkerställs av gummifötter som gör att du kan ställa enheten i ett jämnt läge. De förhindrar också att ytan glider och repar den inte.
TERMOSTAT
Energieffektivitet är en egenskap hos fritösen RCEF 10EH-1, som säkerställs av en modern, automatisk termostat. Detta element är ansvarigt för att exakt hålla temperaturen på en viss nivå (max. 200 ° C), exklusive strömförbrukning om den överskrids.
AVTAGNINGSBAR BEHÅLLARE
Bekväm rengöring av RCEF 10EH-1-modellen beror på dess konstruktion. Korgen och värmeelementet kan enkelt tas bort, vilket avsevärt underlättar underhållet av maskinen. Dräneringskranen gör att du snabbt kan bli av med använd olja, och den kalla zonen förhindrar att produkter som faller ur korgen bränns.
ROSTFRITT STÅL
Den solida rostfria stålkonstruktionen hos fritösen RCEF 10EH-1 gör den inte bara motståndskraftig mot korrosion, utan även mot mekanisk skada och permanent smuts. Detta material är också säkert för hälsan, eftersom det inte reagerar med mat.


ON
POWER
HEAT
OFF
ROYAL
MAX
MIN

