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

Länken till produkten: https://cncworld.se/frits-10-liter-eco-p-343.html



Fritös - 10 liter - ECO

Bruttopris	**2 550.00 kr**
Nettopris	**2 040.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**48 timmar**
Katalognummer	**FT-09**
Producentkod	**RCEF-10EY-ECO**
EAN	**5907052593427**

Produktbeskrivning

Fritös - 10 liter - ECO



Spänning [V]: **230**
Version: **Singel**
Material: **Rostfritt stål**
Effekt [W]: **3200**
Frityrkorg [mm]: **210 x 185 x 110**
Hällkapacitet [l]: **5.3**
Nätsladd [m]: **1,2**
Tankmått [cm]: **30 x 24 x 15**
Total kapacitet [l]: **10**
Temperaturområde [°C]: **60-200**
Timer: **Nej**
Avloppskran: **Nej**
Med skåp: **Nej**
Termiskt skydd: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **2**
Mått (LxBxH) [cm]: **43,5 x 27,5 x 28**
Vikt [kg]: **4,43**
Leveransmått (LxBxH) [cm]: **49,3 x 32,5 x 34,5**

Fraktvikt [kg]: **5,6**
Leveransintervall:

- Fritös
- Korg med handtag
- Manuella användarinstruktioner

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- oljetankens kapacitet 10 l
- 3200 W effekt för snabb uppvärmning upp till max 200°C
- Anti-scorch kall zon
- Rostfritt stål för enkel rengöring
- Automatisk, lättanvänd termostat

Royal Catering fritös

Royal Catering RCEF-10EY-ECO elektriska fritösen är en professionell apparat som är väl lämpad för snabb och enkel tillagning av pommes frites, grönsaker och bröd. Den presenterade utrustningen kommer att fungera bra i cateringbutiker, som snabbmatsbarer eller foodtrucks. Dess fördel är hög tillförlitlighet.

Matfritös - beskrivning

Tack vare användningen av rostfritt stål är fritösen mycket hållbar och lätt att rengöra. Smuts tas lätt bort från dess släta yta. Tack vare kraften på 3200 W kan du steka snacks i olika storlekar och efter din smak. Royal Caterings produkter från ECO-serien kombinerar ett attraktivt pris och optimal prestanda, vilket gör dem ekonomiska både vad gäller energiförbrukning och inköpskostnad.
En solid 5,3-liters pommes fritesbehållare ger tillräckligt med utrymme för att förbereda en betydande mängd produkt. Rundade hörn möjliggör snabb och enkel rengöring, eftersom oljerester inte samlas i skrymslen och vrår. Integrerad automation gör driften av enheten till en enkel uppgift. Lämplig temperatur ställs enkelt in med termostaten (max. 200°C).
En tålig korg med avtagbart handtag, mått 21 x 18,5 x 11 cm, gör att du snabbt kan förbereda ett stort antal pommes frites. Den har mycket fina maskor som förhindrar att små ingredienser kommer in i det varma fettet. Upphängning av korgen på ett speciellt element i huset tillåter nästan fullständig droppning av olja.
Den presenterade fritösen har en kall zon. Det betyder att värmeelementet sitter direkt i oljan, inte under tanken. Tack vare denna lösning värms fettet snabbt upp och når rätt temperatur, och resterna som faller under värmaren förbränns inte. Resultatet är också eliminering av obehagliga lukter som avges under stekningsprocessen.
Letar du efter effektiv utrustning för fritering av pommes frites, kött och grönsaker? Royal Catering fritös är den bästa lösningen. Utrustningen kommer att vara perfekt för professionell gastronomi, där enkel och bekväm drift av enheterna är viktig.


ROYAL
catering
POWER
HEAT


ROYAL
POWER
HEAT