Aktuella information för den: 16-11-2026 02:12

Länken till produkten: https://cncworld.se/frits-13-l-3000-w-kran-kall-zon-p-354.html



Fritös - 13 l - 3000 W - kran - kall zon

Bruttopris	**3 490.00 kr**
Nettopris	**2 792.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**48 timmar**
Katalognummer	**FT-20**
Producentkod	**RCPSF 13ETH**
EAN	**5907052593441**

Produktbeskrivning

Fritös - 13 l - 3000 W - kran - kall zon



Spänning [V]: **230**
Version: **Singel**
Effekt [W]: **3000**
Frityrkorg [mm]: **250 x 250 x 120**
Material: **Rostfritt stål**
Nätsladd [m]: **1,7**
Tankmått [cm]: **33 x 30 x 20**
Total kapacitet [l]: **13**
Temperaturområde [°C]: **60-200**
Timer: **Nej**
Avloppskran: **Ja**
Med skåp: **Nej**
Termiskt skydd: **Ja**
Mått (LxBxH) [cm]: **36 x 54 x 36**
Vikt [kg]: **9**
Fraktmått (LxBxH) [cm]: **58 x 40 x 40,5**
Fraktvikt [kg]: **10**
Leveransintervall:

- Fritös
- Korg med handtag
- Omslag
- Användarmanual

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- Prestanda - 13 L kapacitet och 3000 W effekt idealisk för att steka stora mängder mat
- Mångsidighet - temperaturintervallet 60-200 ° C är idealiskt för olika rätter som fish and chips
- Praktiskt - den kalla zonen skyddar resterna från att brännas, förlänger oljans livslängd och inte försämrar matens smak
- Hållbarhet - tack vare användningen av rostfritt stål och solid konstruktion
- Hygien - avtappningskranen möjliggör bekväma och frekventa oljebyten

Fritös - 13 l - 3000 W - kran - kall zon

Royal Catering fritös är en praktisk köksutrustning i HoReCa-branschen, som gör att du kan tillaga ett brett utbud av rätter. Tack vare modellen RCPSF 13ETH kan du fritera pommes frites, kyckling, mozzarellastavar, lökringar, fisk och till och med munkar. Den optimala kapaciteten för enheten är 13 l.

RCPSF 13ETH gastronomisk fritös - egenskaper

Effektiviteten beror på den höga effekten på 3000 W, vilket gör tillagningen av rätter och tillbehör mycket snabb. Tack vare termostaten (60-200°C) kan du ställa in den perfekta temperaturen för varje produkt.
Ergonomisk design påverkar användarkomforten. Den kalla zonen förhindrar att matrester bränns, vilket förlänger oljans livslängd och inte förstör smaken på rätter. Avtappningskranen möjliggör i sin tur enkel tömning av frityroljan för filtrering eller byte. Fritösen är gjord av solidt och hållbart rostfritt stål.
Letar du efter effektiv utrustning till en restaurang, bar eller food truck? Royal Catering fritös hjälper dig att förbereda många friterade rätter och tillbehör. Beställ modellen RCPSF 13ETH med leverans till din dörr!



