

Aktuella information för den: 17-04-2026 04:26

Länken till produkten: <https://cncworld.se/frits-2-x-10-liter-eco-p-349.html>

Fritös - 2 x 10 liter - ECO



Bruttopris	3 790.00 kr
------------	--------------------

Nettopris	3 032.00 kr
-----------	--------------------

Tillgänglighet	Tillgängligt
----------------	---------------------

Leveranstid	48 timmar
-------------	------------------

Katalognummer	FT-15
---------------	--------------

Producentkod	RCEF-10DY-ECO
--------------	----------------------

Produktbeskrivning

Fritös - 2 x 10 liter - ECO



Spänning [V]: **230**
Version: **Dubbel**
Material: **Rostfritt stål**
Effekt [W]: **2 x 3200**
Frityrkorg [mm]: **210 x 185 x 110**
Hällkapacitet [l]: **2 x 5,5**
Nätsladd [m]: **1,25**
Tankmått [cm]: **30 x 24 x 15**
Total kapacitet [l]: **2 x 10**
Temperaturområde [°C]: **60-200**
Timer: **Nej**
Avloppskran: **Nej**
Med skåp: **Nej**
Termiskt skydd: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **4**
Mått (LxBxH) [cm]: **43,5 x 56,5 x 28**
Vikt [kg]: **8,55**
Leveransmått (LxBxH) [cm]: **62 x 51 x 34**
Fraktvikt [kg]: **10,3**

Leveransintervall:

- RCEF-10DY-ECO fritös
- Korgar med handtag - 2 st.
- Lock - 2 st.
- Kontrollpaneler med termostater - 2 st.

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- Stor kapacitet på 2 x 10L - stora mängder mat kan stekas på en gång
- Två effektiva, oberoende värmeelement med en effekt på 3200 W vardera
- Enkel hantering och rengöring
- Rostfritt stål - skyddar mot korrosion
- Automatisk termostat - håller temperaturen och sparar energi

Fritös 2 x 10 liter Royal Catering

Fritösen RCEF-10DY-ECO från Royal Catering är en enhet som gör att du kan förbereda många typer av snacks, som krispiga pommes frites, grönsaker eller vårrullar. Den presenterade produkten kommer att fungera mycket bra i snabbmatsbarer och små cateringställen. Men det kommer också att hitta sin användning i stora restauranger. Den kännetecknas av betydande tillförlitlighet och robusthet.

Fritös RCEF-10DY-ECO - beskrivning

Det högkvalitativa rostfria stålet som används vid tillverkningen av enheten gör den resistent mot mekaniska skador. Tack vare den släta ytan är den dessutom lätt att rengöra. Två effektiva värmare, 3200 W vardera, möjliggör samtidig, oberoende stekning av mat i två kammare vid olika temperaturer.

Tack vare den dubbla behållaren (2 x 10 liter) säkerställer maskinen beredningen av en stor mängd produkt. Behållarens hörn har rundats speciellt för att fett inte ska stanna kvar i hörnen. Den presenterade produkten använder integrerad automation som gör att du enkelt kan ställa in vilken temperatur som helst. Speciella dioder informerar när den valda temperaturen uppnås och låter dig bestämma oljans beredskap för fritering.

Två rejäla stekkorgar, 21 x 18,5 x 11 cm vardera, säkerställer snabb tillagning av stora mängder mat. Deras finmaskiga struktur gör att små pommes frites inte faller till botten av enheten. Korgarna kan placeras på speciella delar av huset på ett sådant sätt att den färdiga produkten nästan helt droppar av fett.

Fritöser från ECO-serien övertygar med pris-prestanda-förhållandet. De är mycket ekonomiska när det gäller energiförbrukning och driftskostnader. Royal Catering cateringutrustning kännetecknas av möjligheten till många års drift.



