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

Länken till produkten: https://cncworld.se/induktionsfrits-10-liter-60-190c-p-338.html



Induktionsfritös - 10 liter - 60-190°C

Bruttopris	**5 490.00 kr**
Nettopris	**4 392.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**48 timmar**
Katalognummer	**FT-04**
Producentkod	**RCIF-10EB**
EAN	**4250928641670**

Produktbeskrivning

Induktionsfritös - 10 liter - 60-190°C



Display: **LED**
Spänning [V]: **230**
Version: **Singel**
Färg: **Silver**
Effekt [W]: **3500**
Frityrkorg [mm]: **220 x 182 x 140**
Frekvens [Hz]: **50**
Hällkapacitet [l]: **5,5**
Nätsladd [m]: **1,5**
Tidsinställning [min]: **0-15**
Driftsfrekvens [kHz]: **18 - 30**
Material i höljet: **Rostfritt stål**
Total kapacitet [l]: **10**
Temperaturområde [°C]: **60 - 190**
Timer: **Ja**
Avloppskran: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **2**

Mått (LxBxH) [cm]: **39 x 28,5 x 41**
Vikt [kg]: **12,33**
Leveransmått (LxBxH) [cm]: **57 x 36 x 48**
Fraktvikt [kg]: **14,2**
Leveransintervall:

- Induktionsfritös
- Lock
- Korg
- Perforerad bricka

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- Energibesparing och jämn uppvärmning - modern induktionsteknik
- Hållbarhet och enkel rengöring - slätt rostfritt stål
- Enkel och bekväm manövrering - pekkontrollpanel med LED-display
- Temperaturreglering - sträcker sig från 60 till 190 ° C

Induktionsfritös Royal Catering

Induktionsfritösen Royal Catering med en kapacitet på 10 l möjliggör effektiv och energibesparande fritering av pommes frites, munkar, grönsaker, kycklinglår, jordnötter och andra livsmedelsprodukter. RCIF-10EB-modellen kommer att fungera i professionella kök, till exempel på hotell, restauranger, snabbmatsbarer, skolmatsalar, såväl som i hemmabruk. Den kännetecknas av en rostfri konstruktion och en tydlig kontrollpanel.

Elektrisk fritös RCIF-10EB - egenskaper

Induktionsmetoden som används i Royal Catering-maskinen består i direkt uppvärmning av tanken med ett magnetfält. Denna teknik har många fördelar:

- Hög hastighet - induktion gör att temperaturen stiger och sjunker snabbt (elektriska fritöser tar lång tid att värma upp)
- Energibesparingar - induktionstekniken kännetecknas av hög värmeöverföringseffektivitet (ca 84%) jämfört med elektriska fritöser (74%); detta är en effektivitet jämförbar med gasdriven. Induktion kännetecknas av en energieffektivitet på 90 %, vilket är mer fördelaktigt än vanliga fritöser (55 %).
- Låga driftskostnader - energibesparing, snabb uppvärmning och minskning av värmeförluster säkerställer lägre elräkningar.

Slitstark och lättstädad konstruktion av rostfritt stål. Detta material är korrosionsbeständigt, har en slät yta med låg porositet och behåller sin glans under lång tid. Dessutom fastnar inte matbitar på det rostfria stålet, vilket gör att de inte bränns. Materialet kännetecknas av hög mekanisk styrka och biologisk neutralitet (säkert för hälsan). Induktionsfritösen har halkfria gummifötter som inte repar arbetsytan.

Temperaturintervallet är från 60 till 190°C. Utrustningen låter dig reglera och underhålla den tack vare termostaten på den valda höjden: 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 eller 190 ° C. Timern kan ställas in på upp till 15 minuter. Slutet på nedräkningen signaleras av ett larm; utrustningen stängs av.
Den enkla manövreringen av Royal Catering fritösen tillhandahålls av en touchkontrollpanel med en LED-display. Digitala kontroller använder mikrochips och sensorer för att överföra signaler via en pekskärm. Två indikatorer informerar om uppvärmning och uppnående av önskad temperatur. Avtappningskranen för tömning av innehållet i tanken underlättar dessutom drift och rengöring av maskinen. Termosäkringen fungerar när oljan överhettas.

En korg i rostfritt stål ingår i modellen RCIF-10EB. Dess mått (220 x 182 x 140 mm) gör att du snabbt kan steka en stor mängd pommes frites, bitar av grönsaker, kött etc. Korgen har ett praktiskt handtag för att ta ut den från behållaren. Locket (medföljer även) skyddar den beredda maten från smuts och användaren från fettstänk.
RCIF-10EB induktionsfritös är en energibesparande och effektiv utrustning för djupkokning av munkar, pommes frites, kött, grönsaker, jordnötter och andra livsmedel. Royal Catering-maskinen klarar provet i professionella kök och hemkök. Det kommer att uppskattas av anställda på restauranger, hotell, snabbmatsställen och andra företag från HoReCa-branschen.




ROYAL
190°
HEATING
KEEP WARM
DOWN
UP
TIMER
ON/OFF