

Länken till produkten: <https://cncworld.se/induktionsfrits-2-x-10-liter-60-190c-p-337.html>



Induktionsfritös - 2 x 10 liter - 60-190°C

Bruttopris	8 090.00 kr
------------	--------------------

Nettopris	6 472.00 kr
-----------	--------------------

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

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

Katalognummer	FT-03
---------------	--------------

Producentkod	RCIF-10DB
--------------	------------------

Produktbeskrivning

Induktionsfritös - 2 x 10 liter - 60-190°C



Spänning [V]: **230**
Version: **Dubbel**
Material: **Rostfritt stål**
Färg: **Silver**
Effekt [W]: **2 x 3500**
Frityrkorg [mm]: **220 x 182 x 140**
Frekvens [Hz]: **50**
Hällkapacitet [l]: **2 x 7**
Nätsladd [m]: **1,5**
Tidsinställning [min]: **0-15**
Driftsfrekvens [kHz]: **18 - 30**
Total kapacitet [l]: **2 x 10**
Temperaturområde [°C]: **60-190**
Avloppskran: **Ja**
Korgkapacitet [kg]: **4**
Mått (LxBxH) [cm]: **39 x 57,5 x 41**
Vikt [kg]: **22,9**

Leveransmått (LxBxH) [cm]: **66 x 58 x 51**
Fraktvikt [kg]: **27,15**

Leveransintervall:

- Induktionsfritös
- Lock (2 st.)
- Korg (2 st.)
- Perforerad bricka (2 st.)

VAD GÖR VÅR FRITÖS SPECIELL?

- Kapacitet: 2 x 10 liter
- Effekt: 2 x 3500 W
- 60 - 190°C
- Avloppskranar
- Timer

Royal Catering dubbel induktionsfritös

Royal Catering induktionsfritös med två tankar (kapacitet 2 x 10 l) möjliggör effektiv och energibesparande fritering av pommes frites, munkar, grönsaker, kycklinglår, jordnötter och andra livsmedelsprodukter.

RCIF-10DB-modellen kommer att fungera i professionella kök, till exempel på hotell, restauranger, snabbmatsbarer, skolmatsalar samt för hemmabruk. Den kännetecknas av en rostfri konstruktion och tydliga kontrollpaneler.

Catering fritös RCIF-10DB - 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. Två kalla zoner skyddar matbitar från att brännas. Mat smakar bättre och luktar bättre, och fritösen är effektivare.

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. Dräneringskranar för tömning av innehållet i tanken underlättar dessutom drift och rengöring av maskinen. Termosåkringen fungerar när oljan överhettas.

Två rostfria korgar ingår i modellen RCIF-10DB. Deras dimensioner gör att du snabbt kan steka en stor mängd pommes frites, bitar av grönsaker, kött etc. Korgarna har ett handtag för att ta bort dem från enheten.

Den dubbla induktionsfritösen RCIF-10DB 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. Två stora tankar låter dig förbereda en stor mängd mat på en gång. Tack vare separata termostater i var och en av kamrarna

kan du förbereda olika tillsatser.



