

Údaje aktuálne k dátumu: 14-06-2026 10:05

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/indukn-fritovacia-ndoba-10-litrov-60-190c-p-476.html>



Indukčná fritovacia nádoba - 10 litrov - 60-190°C

Cena s DPH	489.00 €
Cena bez DPH	397.56 €
Dostupnosť	Dostupný
Odosielame do	48 hodín
Katalógové číslo	FT-04
Kód výrobcu	RCIF-10EB
Výrobca	Royal Catering

Popis produktu

Indukčná fritovacia nádoba - 10 litrov - 60-190°C



Displej: **LED**
Napätie [V]: **230**
Verzia: **Jednoduchá**
Farba: **Strieborná**
Výkon [W]: **3500**
Kôš na smaženie [mm]: **220 x 182 x 140**
Frekvencia [Hz]: **50**
Nalejacia kapacita [l]: **5,5**
Prívodný kábel [m]: **1,5**
Nastavenie času [min]: **0-15**
Pracovná frekvencia [kHz]: **18 - 30**
Materiál obudovy: Nerezová oceľ
Celková kapacita [l]: **10**
Rozsah teploty [°C]: **60 - 190**
Časovač: **Áno**
Výpustový kohútik: **Áno**
Kapacita koša [kg]: **2**

Rozmery (DxŠxV) [cm]: **39 x 28,5 x 41**
Hmotnosť [kg]: **12,33**
Rozmery prepravy (DxŠxV) [cm]: **57 x 36 x 48**
Hmotnosť prepravy [kg]: **14,2**

Rozsah dodávky:

- Indukčná fritovacia nádoba
- Kryt
- Kôš
- Preforovaný tácuš

ČO VYTVÁRA NAŠU FRYTOWNICU VYŠŠIE?

- Úspora energie a rovnomerné zahrievanie - moderná indukčná technológia
- Odolnosť a jednoduché čistenie - hladká nerezová oceľ
- Jednoduché a pohodlné ovládanie - dotykový ovládací panel s LED displejom
- Regulácia teploty - rozsah od 60 do 190°C

Indukčná fritovacia nádoba od Royal Catering

Indukčná fritovacia nádoba od spoločnosti Royal Catering s objemom 10 litrov umožňuje efektívne a energeticky úsporné smaženie hranoliek, koblih, zeleniny, kuracích stehien, arašidov a ďalších potravín vo fritovacom oleji. Model RCIF-10EB sa osvedčí v profesionálnych kuchyniach, ako sú hotely, reštaurácie, rýchle občerstvenie, školské jedálne, ale aj v domácom prostredí. Výrobok vyniká konštrukciou zo nerezovej ocele a prehľadným ovládacím panelom.

Elektrická fritovacia nádoba RCIF-10EB - charakteristika

Metóda indukcie, použitá v zariadení od spoločnosti Royal Catering, spočíva v priamom ohrevaní nádoby pomocou magnetického poľa. Táto technológia má mnoho výhod:

- Vysoká rýchlosť - indukcia umožňuje rýchle zahrievanie a chladenie (elektrické fritovacie nádoby sa zahrievajú pomalšie)
- Úspora energie - indukčná technológia sa vyznačuje vysokou účinnosťou prenosu tepla (približne 84%) v porovnaní s elektrickými fritovacími nádobami (74%), čo je porovnateľná účinnosť s plynovým ohrevom. Indukcia je tiež charakterizovaná využitím energie na úrovni 90%, čo je výhodnejšie oproti bežným fritovacím nádobám (55%).
- Nízke prevádzkové náklady - úspora energie, rýchle zahrievanie a minimalizácia straty tepla znižujú náklady na elektrickú energiu.

Odolnú a ľahko čistiteľnú konštrukciu vyrobili z nerezovej ocele. Tento materiál je odolný voči korózii, má hladký povrch s malou poréznosťou a dlhodobo si udržuje lesk. Okrem toho na nerezovú oceľ nelepia kúsky potravín, čo znamená, že sa nelepí. Tento materiál je tiež charakterizovaný veľkou mechanickou pevnosťou a biologickou neutrálnosťou (bezpečný pre zdravie). Indukčná fritovacia nádoba má gumové protišmykové nožičky, ktoré neodrážajú pracovnú plochu.

Rozsah teploty je od 60 do 190°C. Zariadenie umožňuje nastavenie a udržiavanie teploty vďaka termostatu s možnosťou výberu: 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 alebo 190°C. Časovač možno nastaviť na maximálne 15 minút. Koniec odpočítavania je signalizovaný zvukovým signálom a zariadenie sa vypne.

Jednoduché ovládanie fritovacej nádoby od Royal Catering zabezpečuje dotykový ovládací panel s LED displejom. Digitálne ovládače využívajú mikročipy a senzory na prenos signálov prostredníctvom dotykového panela. Dve kontrolky informujú o zahrievaní a dosiahnutí požadovanej teploty. Vypúšťací kohútik na vyprázdnenie nádoby navyše uľahčuje používanie a čistenie zariadenia. Bezpečnostný istič termicky reaguje v prípade prehriatia oleja.

Kôš z nerezovej ocele je súčasťou súpravy spolu s modelom RCIF-10EB. Jeho rozmery (220 x 182 x 140 mm) umožňujú rýchle usmädnutie veľkého množstva hranoliek, kúskov zeleniny, mäsa atď. Kôš je vybavený praktickou rukoväťou na jeho vytiahnutie z nádoby. Kryt (tiež súčasťou balenia) chráni jedlo pri príprave pred nečistotami a používateľa pred stekajúcim

olejom.

Indukčná fritovacia nádoba RCIF-10EB je energeticky úsporný a výkonný zariadenie na prípravu hranoliek, koblih, mäsa, zeleniny, arašidov a ďalších potravín vo fritovacom oleji. Zariadenie od značky Royal Catering sa osvedčí v profesionálnych i domácich kuchyniach. Ocenia ju zamestnanci reštaurácií, hotelov, rýchleho občerstvenia a ďalších podnikov z oblasti pohostinstva.



