

Údaje aktuálne k dátumu: 30-04-2026 03:25

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/indukn-fritovacia-ndoba-2-x-10-litrov-60-190c-p-475.html>



Indukčná fritovacia nádoba - 2 x 10 litrov - 60-190°C

Cena s DPH	775.00 €
Cena bez DPH	630.08 €
Dostupnosť	Dostupný
Odosielame do	48 hodín
Katalógové číslo	FT-03
Kód výrobcu	RCIF-10DB
Výrobca	Royal Catering

Popis produktu

Indukčná fritovacia nádoba - 2 x 10 litrov - 60-190°C



Napätie [V]: **230**

Verzia: **Dvojitá**

Materiál: **Nerezová oceľ**

Farba: **Srebrná**

Výkon [W]: **2 x 3500**

Fritovací košík [mm]: **220 x 182 x 140**

Frekvencia [Hz]: **50**

Naplňovací objem [l]: **2 x 7**

Prívodný kábel [m]: **1,5**

Časovač nastavenia [min]: **0-15**

Pracovná frekvencia [kHz]: **18 - 30**

Celkový objem [l]: **2 x 10**

Rozsah teploty [°C]: **60-190**

Odtokový kohútik: **Áno**

Kapacita košíka [kg]: **4**

Rozmery (DxŠxV) [cm]: **39 x 57,5 x 41**

Hmotnosť [kg]: **22,9**

Rozmery prepravy (DxŠxV) [cm]: **66 x 58 x 51**
Hmotnosť prepravy [kg]: **27,15**

Rozsah dodávky:

- Indukčná fritovacia nádoba
- Kryt (2 ks)
- Košík (2 ks)
- Perforovaná misa (2 ks)

ČO NÁS VYRÓŽŇUJE NAŠA FRITOVACIA NÁDOBA?

- Kapacita: 2 x 10 litrov
- Výkon: 2 x 3500 W
- 60 - 190°C
- Odtokové kohútiky
- Časovač

Dvojitá indukčná fritovacia nádoba od Royal Catering

Indukčná fritovacia nádoba od Royal Catering s dvoma nádobami (kapacita 2 x 10 l) umožňuje efektívne a energeticky úsporné hlboké vyprážanie zemiakových hranolčekov, koblih, zeleniny, kuracích stehien, arašidov a ďalších potravín.

Model RCIF-10DB sa osvedčí v profesionálnych kuchyniach, napríklad v hoteloch, reštauráciách, rýchlej občerstvení, školských jedálňach, ale aj v domácom prostredí. Vyniká nerezovou konštrukciou a prehľadnými ovládacími panelmi.

Gastronomická indukčná fritovacia nádoba RCIF-10DB - charakteristika

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

- Vysoká rýchlosť - indukcia umožňuje rýchly nárast a pokles teploty (elektrické fritovacie nádoby sa pomaly zohrievajú)
- Energetická úspornosť - indukčná technika sa vyznačuje vysokou účinnosťou v prenose tepla (približne 84 %) oproti elektrickým fritovacím nádobám (74 %); táto účinnosť je porovnateľná s plynom. Indukcia sa vyznačuje účinnosťou využitia energie na úrovni 90 %, čo je výhodnejšie oproti bežným fritovacím nádobám (55 %).
- Nízke prevádzkové náklady - úspora energie, rýchle zohrievanie a minimalizácia straty tepla zaisťujú nižšie elektrické náklady.

Stabilnú a ľahko čistiteľnú konštrukciu vyrobili z nerezovej ocele. Tento materiál je odolný voči korózii, má hladký povrch s malou pórovitosťou a dlhodobo si uchováva lesk. Navyše na nerezovú oceľ sa nelepia kúsky potravín, čo zabraňuje ich pripáleniu. Tento materiál sa vyznačuje vysokou mechanickou pevnosťou a biologickou neutralitou (bezpečný pre zdravie). Indukčná fritovacia nádoba má gumové protišmykové nožičky, ktoré neškriabajú pracovný povrch.

Rozsah teploty je od 60 do 190°C. Zariadenie umožňuje nastaviť a udržiavať teplotu pomocou termostatu na vybranej úrovni: 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 alebo 190°C. Časovač je možné nastaviť na max. 15 minút. Koniec odpočítavania je signalizovaný alarmom; zariadenie sa vypne. Dve chladné zóny chránia kúsky jedla pred pripálením. Jedlá lepšie chutia a vonia, a fritovacia nádoba je efektívnejšia.

Jednoduché ovládanie gastronomickej fritovacej nádoby Royal Catering zabezpečuje dotykový ovládací panel s LED displejom. Digitálne ovládače využívajú mikročipy a snímače na prenos signálov prostredníctvom dotykového panela. Dva indikátory informujú o zahrievaní a dosiahnutí požadovanej teploty. Odtokové kohútiky na vyprázdnenie obsahu nádoby ďalej uľahčujú používanie a čistenie zariadenia. Teplotný poistný ventil sa spustí pri prehriatí oleja.

Spolu s modelom RCIF-10DB sú dodávané dva nerezové koše. Ich rozmery umožňujú rýchle vyprážanie väčšieho množstva hranolčekov, kusov zeleniny, mäsa atď. Koše majú rukoväť na vybratie zariadenia.

Dvojitá indukčná fritovacia nádoba RCIF-10DB je energeticky úsporný a efektívny prístroj na prípravu hranolčekov, mäsa,

zeleniny, arašidov a iných potravín v hlbokom oleji. Zariadenie od značky Royal Catering si získava obľubu v profesionálnych aj domácich kuchyniach. Ocennia ju pracovníci reštaurácií, hotelov, rýchleho občerstvenia a ďalších podnikov v oblasti pohostinstva. Dva veľké nádoby umožňujú pripraviť naraz veľké množstvo jedla. Vďaka samostatným termostatom v každej komore si môžete pripraviť rôzne prílohy.



