

Údaje aktuální ke dni: 11-04-2025 15:35

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/indukn-fritovac-hrnc-10-litr-60-190c-p-340.html>



Indukční fritovací hrnec - 10 litrů - 60-190°C

Cena s DPH **10 990.00 Kč**

Cena bez DPH **9 082.64 Kč**

Dostupnost **K dispozici**

Odesíláme během: **48 hodin**

Katalogové číslo **FT-04**

Kód výrobce **RCIF-10EB**

Výrobce **Royal Catering**

Popis produktu

Indukční fritovací hrnec - 10 litrů - 60-190°C



Displej: **LED**
Napětí [V]: **230**
Verze: **Jednoduchá**
Barva: **Stříbrná**
Výkon [W]: **3500**
Fritovací koš [mm]: **220 x 182 x 140**
Frekvence [Hz]: **50**
Nalévací objem [l]: **5,5**
Přívodní kabel [m]: **1,5**
Nastavení času [min]: **0-15**
Pracovní frekvence [kHz]: **18 - 30**
Materiál pouzdra: Nerezová ocel
Celkový objem [l]: **10**
Rozsah teplot [°C]: **60 - 190**
Časovač: **Ano**
Odtokový kohoutek: **Ano**
Objem koše [kg]: **2**

Rozměry (ŠxHxV) [cm]: **39 x 28.5 x 41**
Hmotnost [kg]: **12.33**
Rozměry přepravy (ŠxHxV) [cm]: **57 x 36 x 48**
Hmotnost přepravy [kg]: **14.2**

Rozsah dodávky:

- Indukční fritovací hrnec
- Kryt
- Fritovací koš
- Perforovaná miska

CO VYRÁŽÍ NÁŠ INDUKČNÍ FRITOVACÍ HRNEC?

- Úspora energie a rovnoměrné ohřevování - moderní indukční technologie
- Spolehlivost a snadné čištění - hladká nerezová ocel
- Jednoduché a pohodlné ovládání - dotykový ovládací panel s LED displejem
- Regulace teploty - rozsah od 60 do 190°C

Indukční fritovací hrnec Royal Catering

Indukční fritovací hrnec Royal Catering s objemem 10 litrů umožňuje efektivní a energeticky úsporné smažení v hlubokém oleji hranolků, koblih, zeleniny, kuřecích křidélek, arašídů a dalších potravin. Model RCIF-10EB se osvědčil v profesionálních kuchyních, např. v hotelech, restauracích, rychlého občerstvení, školních jídelnách a také v domácnostech. Vyniká svým provedením ze nerezové oceli a čitelným ovládacím panelem.

Elektrický fritovací hrnec RCIF-10EB - charakteristika

Metoda indukce, kterou používá zařízení Royal Catering, spočívá v přímém ohřevu nádoby pomocí magnetického pole. Tato technologie má mnoho výhod:

- Vysoká rychlost - indukce umožňuje rychlý vzestup a pokles teploty (elektrické fritovací hrnce se pomalu zahřívají)
- Úspora energie - indukční technologie se vyznačuje vysokou účinností přenosu tepla (přibližně 84 %) ve srovnání s elektrickými fritovacími hrnci (74 %); tato účinnost je srovnatelná s plynovým provozem. Indukce dosahuje energetické účinnosti kolem 90 %, což je výhodnější ve srovnání s běžnými fritovacími hrnci (55 %).
- Nízké provozní náklady - úspora energie, rychlé zahřívání a minimalizace tepelných ztrát snižují náklady na elektřinu.

Provedení z nerezové oceli je trvanlivé a snadno se čistí. Tento materiál je odolný vůči korozi, má hladký povrch s malou porézností a dlouhodobě si udržuje lesk. Navíc se na nerezovou ocel nelepí kousky potravin, což zabraňuje jejich připékání. Tento materiál se vyznačuje vysokou mechanickou pevností a biologickou neutralitou (bezpečnost pro zdraví). Indukční fritovací hrnec je vybaven gumovými protiskluzovými nožkami, které nepoškrábou pracovní povrch.

Rozsah teploty je od 60 do 190°C. Zařízení umožňuje nastavit a udržovat požadovanou teplotu pomocí termostatu v jednom z následujících stupňů: 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 nebo 190°C. Časovač lze nastavit na maximálně 15 minut. Konec odpočítávání je signalizován zvukovým signálem a zařízení se vypne.

Jednoduché ovládání fritovacího hrnce zajišťuje dotykový ovládací panel s LED displejem. Digitální regulátory využívají mikročipy a senzory pro přenos signálů prostřednictvím dotykového panelu. Dva kontrolní světla informují o ohřevu a dosažení požadované teploty. Odtokový kohoutek pro vyprazdňování nádoby usnadňuje provoz a čištění zařízení. Pojištění proti přehřátí oleje zabraňuje přehřátí.

Výrobek je dodáván s fritovacím košem z nerezové oceli. Jeho rozměry (220 x 182 x 140 mm) umožňují rychlé smažení velkého množství hranolků, kousků zeleniny, masa atd. Koš je vybaven praktickou rukojetí pro snadné vyjmutí z nádoby. Kryt (také součástí balení) chrání připravované jídlo před nečistotami a uživatele před stříkajícím tukem.

Indukční fritovací hrnec RCIF-10EB je energeticky úsporný a výkonný přístroj pro přípravu hranolků, koblih, masa, zeleniny,

arašídů a dalších potravin v hlubokém oleji. Tento výrobek od značky Royal Catering ob stojí jak v profesionálních, tak v domácích kuchyních. Ocení jej pracovníci restaurací, hotelů, rychlého občerstvení a dalších podniků v oboru HoReCa.



