

datele actuale pentru ziua: 20-05-2026 23:10

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/friteuz-10-litri-3200w-timer-p-342.html>



## Friteuză - 10 litri - 3200W - timer

Preț brut	<b>699.00 Lei</b>
Preț net	<b>577.69 Lei</b>
Disponibilitate	<b>în stoc</b>
Termenul expedierii	<b>24 de ore</b>
Număr de catalog	<b>FT-19</b>
Codul producătorului	<b>RCEF-10EB</b>
Producător	<b>Royal Catering</b>

Descrierea produsului

Friteuză - 10 litri - 3200W - timer



Tensiune [V]: **230**  
Versiune: **Simplă**  
Putere [W]: **3200**  
Coș [mm]: **220 x 200 x 100**  
Material: **Inox**  
Capacitate turnare [l]: **5**  
Dimensiuni rezervor [cm]: **24 x 29,8 x 15**  
Cronometru - diapazon: **0-60**  
Capacitate totală [l]: **10**  
Diapazon temperatură [°C]: **50-200**  
Cronometru: **Da**  
Robinet scurgere: **Nu**  
Dulap: **Nu**  
Protecție termică: **Da**  
Capacitate coș [kg]: **2**  
Dimensiuni (LxIxÎ) [cm]: **35 x 29 x 30**  
Masă [kg]: **5.9**

---

Dimensiuni ambalaj (LxIxI) [cm]: **50 x 36 x 35**  
Masă ambalaj [kg]: **6.7**

Setul conține:

- Friteuză
- Coș cu mâner
- Rezervor ulei
- Capac
- Manual instrucțiuni

---

## **PRIN CE SE DISTINGE ACEASTĂ FRITEUZĂ?**

- Capacitate 10 litri – prăjire rapidă a unei cantități mari
- Posibilitatea de a alege temperatura potrivită pentru felul de mâncare – de la 50 la 200°C
- Aromă și gust - risc redus de arsuri datorită zonei reci
- Fiabilitate și protecție împotriva coroziunii - oțel inoxidabil
- Igienă și comoditate - spălare sigură în mașina de spălat vase a coșului, capacului și recipientului pentru ulei

## **DESIGN MODERN**

Designul profesionist și capacitatea mare fac friteuza potrivită pentru restaurante, localuri de tip fast-food, snack-baruri, food-truck-uri, magazine, supermarketuri și alte astfel de locuri. Datorită acesteia, puteți prăji carne, pește, legume, precum și cartofi prăjiți, ciuperci, rondele de ceapă, bețișoare de brânză, alune. Restul depinde de imaginația dumneavoastră!

## **EFICIENȚĂ**

Puterea mare a elementului de încălzire de 3200W face ca friteuza să atingă performanțe ridicate de prăjire într-un timp extrem de scurt (indiferent de mărimea porției). Funcția de cronometru este foarte practică; datorită acesteia, puteți seta durata timpului de prăjire până la 60 de minute. În acest timp, vă puteți ocupa cu alte activități din bucătărie fără a fi nevoie să controlați în mod constant prăjirea!

## **PROTECȚIE**

Siguranța în timpul funcționării echipamentelor Royal Catering este asigurată de butonul special încorporat. Utilizarea acestuia face ca elementul de încălzire să se decupleze și friteuza încetează imediat să funcționeze. Aparatul este echipat și cu o siguranță. Dacă se supraîncălzește, RCTF 10EB se va opri automat.

## **CURĂȚARE UȘORĂ**

Coșul este echipat cu un mâner care nu se încălzește protejând împotriva arsurilor. Sita deasă ține resturile la îndepărtarea uleiului. Coșul poate fi agățat de friteuză datorită cârligului, care permite preparatului finit să se scurgă de grăsime și să se răcească ușor. Capacul ajută la protejarea conținutului de murdărie. Forma conturată împiedică pierderea căldurii și stropirea uleiului în fierbere din rezervor. Puteți scoate coșul, recipientul pentru ulei și capacul și le puteți spăla în mașina de spălat vase.

## **INTUITIVITATE**

Diapazonul de temperatură de 50-200°C vă permite să prăjiți atât produse proaspete, cât și produse congelate. Puteți seta cu ușurință valoarea selectată folosind butonul convenabil. Termostatul automat menține temperatura și economisește energie. Indicatoarele clar vizibile de pe panoul de control informează despre încălzire și atingerea temperaturii selectate.

---

## PROȘPEȚIME

Camera de 10 litri conține 5 litri de ulei, ceea ce este suficient pentru a obține cele mai bune rezultate. Zona rece, situată în partea inferioară a rezervorului, protejează produsele de ardere, oferindu-le un gust și o aroma mai bună.

## INOX

Otelul inoxidabil din care este fabricată friteuza electrică Royal Catering este un material rezistent la coroziune, durabil mecanic, neted, păstrându-și luciul și după zeci de ani de utilizare. Materialul neutru din punct de vedere biologic este foarte potrivit pentru contactul cu alimentele; nu afectează sănătatea.

## STABILITATE

Stabilitatea dispozitivului este asigurată de picioare din cauciuc. Ele vă fac să setați mașina în poziția dorită. Ele previn alunecarea pe suprafață și nu o zgârie.



