

datele actuale pentru ziua: 24-05-2026 10:57

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/friteuz-cu-inducie-10-litri-60-190c-p-327.html>



Friteuză cu inducție - 10 litri - 60-190°C

Preț brut	2 150.00 Lei
Preț net	1 806.72 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	FT-04
Codul producătorului	RCIF-10EB
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Friteuză cu inducție - 10 litri - 60-190°C



Indicator: **LED**
Tensiune [V]: **230**
Versiune: **Simplă**
Culoare: **Argintie**
Putere [W]: **3500**
Coș [mm]: **220 x 182 x 140**
Frecvență [Hz]: **50**
Capacitate turnare [l]: **5,5**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,5**
Setare durată [min]: **0-15**
Frecvență de lucru [kHz]: **18 - 30**
Material: **Inox**
Capacitate totală [l]: **10**
Diapazon temperaturi [°C]: **60 - 190**
Cronometru: **Da**
Robinet scurgere: **Da**
Capacitate coș [kg]: **2**

Dimensiuni (LxIxI) [cm]: **39 x 28.5 x 41**
Masă [kg]: **12.33**
Dimensiuni ambalaj (LxIxI) [cm]: **57 x 36 x 48**
Masă ambalaj [kg]: **14.2**

Setul conține:

- Friteuză cu inducție
- Capac
- Coș
- Tavă perforată

PRIN CE SE DISTINGE ACEASTĂ FRITEUZĂ?

- Economisire energie și încălzire uniformă – tehnologie modernă de inducție
- Soliditate și ușurință de spălare – inox neted
- Utilizare ușoară și confortabilă – panou de control tactil cu indicator LED
- Reglare temperatură – diapazon de la 60 la 190°C

Friteuza cu inducție Royal Catering

Friteuza cu inducție Royal Catering cu capacitatea de 10l permite prăjirea eficientă și cu economie de energie a cartofilor prăjiți, gogoșilor, legumelor, pulpelor de pui, alunelor și a altor produse alimentare. Modelul RCIF-10EB este recomandat pentru bucătării profesionale în hoteluri, restaurante, localuri fast-food, cantine școlare, dar este bun și acasă. Se distinge printr-o construcție din oțel inoxidabil și panou de control ușor de folosit.

Friteuza RCIF-10EB - caracteristici

Metoda de inducție folosită în aparatul Royal Catering constă în încălzirea directă a rezervorului de către un câmp magnetic. Această tehnologie are mai multe avantaje:

- Rapiditate – inducția permite temperaturii să crească și să scadă foarte repede (friteuzele electrice se încălzesc mai greu)
- Economisire de energie – tehnologia inducției se remarcă printr-o eficiență ridicată a transferului de căldură (aprox. 84%) față de friteuzele electrice (74%); eficiența lor este comparabilă cu a celor alimentate cu gaz. Inducția are o eficiență energetică de 90%, mult mai bună decât friteuzele convenționale (55%).
- Costuri de operare reduse - economia de energie, încălzirea rapidă și reducerea pierderilor de căldură asigură facturi mai mici de energie electrică

Construcție durabilă și ușor de curățat din oțel inoxidabil. Acest material este rezistent la coroziune, are o suprafață netedă, cu porozitate scăzută și își păstrează luciul pentru o lungă perioadă de timp. În plus, produsele alimentare nu se lipește de oțel inoxidabil, ceea ce înseamnă că nu se ard. Materialul se distinge prin rezistență mecanică ridicată și neutralitate biologică (nepericulos pentru sănătate). Friteuza cu inducție are picioare de cauciuc antiderapante care nu zgărie suprafața de lucru.

Intervalul de temperatură este de la 60 la 190°C. Echipamentul vă permite să îl reglați și să îl întrețineți datorită termostatului la înălțimea selectată: 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 sau 190°C. Cronometrul poate fi setat până la 15 minute. Sfârșitul lucrului cronometrat este semnalat printr-o alarmă; echipamentul se oprește. Două zone reci protejează produsele alimentare de ardere. Mâncarea are un gust mai bun și miroase mai bine, iar friteuza este mai eficientă.

Funcționarea simplă a friteuzei Royal Catering este asigurată de un panou de control tactil cu afișaj LED. Controlerile digitale folosesc microcipuri și senzori pentru a transmite semnale prin intermediul unui panou tactil. Două indicatoare informează despre încălzire și atingerea temperaturii dorite. Robinetele de scurgere pentru golirea conținutului rezervorului facilitează suplimentar funcționarea și curățarea mașinii. Siguranța termică funcționează atunci când uleiul se supraîncălzește.

Coșul din inox este inclus în setul modelului RCIF-10EB. Dimensiunile sale (220 x 182 x 140 mm) vă permit să prăjiți rapid o cantitate mare de cartofi prăjiți, legume, carne etc. Coșurile au câte un mâner ce facilitează scoaterea lor din aparat. Capacul (inclus și el în set) protejează mâncarea preparată de murdărie și utilizatorul de stropirea cu ulei.

Friteuza cu inducție RCIF-10EB este un echipament eficient și economisitor de energie pentru gătitul adânc cu ulei a gogoșilor, cartofilor prăjiți, cărnii, legumelor, alunelor și a altor produse alimentare. Aparatul Royal Catering va trece examenul în bucătăriile profesionale și acasă. Va fi apreciat de angajații restaurantelor, hotelurilor, unităților de fast-food și altor companii din industria HoReCa.



