

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/friteuz-electric-10l-3000w-p-341.html>



## Friteuză electrică - 10l - 3000W

Preț brut	<b>999.00 Lei</b>
Preț net	<b>825.62 Lei</b>
Disponibilitate	<b>în stoc</b>
Termenul expedierii	<b>24 de ore</b>
Număr de catalog	<b>FT-18</b>
Codul producătorului	<b>RCEF 10EH-1</b>
Producător	<b>Royal Catering</b>

Descrierea produsului

## Friteuză electrică - 10l - 3000W



Tensiune [V]: **230**  
Versiune: **Simplă**  
Putere [W]: **3000**  
Coș [mm]: **200 x 220 x 103**  
Material: **Stal inoxidabil**  
Capacitate turnare [l]: **9**  
Lungime cablu alimentare [m]: **1,3**  
Capacitate totală [l]: **10**  
Diapazon temperatură [°C]: **60 - 200**  
Cronometru: **Nu**  
Robinet scurgere: **Da**  
Dulap: **Nu**  
Protecție termică: **Da**  
Capacitate coș [kg]: **3**  
Dimensiuni (LxIxÎ) [cm]: **50 x 28.5 x 36**  
Masă [kg]: **8.56**

---

Dimensiuni ambalaj (Lxlxl) [cm]: **55 x 35 x 43**  
Masă ambalaj [kg]: **10**

Setul conține:

- Friteuză
- Coș cu mâner - 1 buc.
- Capac - 1 buc.
- Manual instrucțiuni

---

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

- Capacitate mare - camera de 10 litri permite pregătirea rapidă a unor porții mari
- Performanță - elementul de încălzire de 3000W ce asigură o creștere rapidă a temperaturii
- Energoeconomică - când temperatura atinge valoarea optimă, termostatul oprește consumul de energie
- Securitate - capacul profilat și butonul de siguranță reduc riscul de evenimente neprevăzute, iar mânerul care nu se încălzește al coșului previne arsurile
- Construcție solidă - oțelul inoxidabil garantează rezistența la murdărie și deteriorări mecanice

## **PERFORMANȚĂ**

Eficiența ridicată a friteuzei Royal Catering se datorează elementului de încălzire de 3000W. Uleiul fierbe foarte repede, astfel încât puteți pregăti o porție de cartofi prăjiți într-un timp extrem de scurt.

## **UTILIZARE UȘOARĂ**

Controlul deplin asupra funcționării friteuzei Royal Catering este asigurat de indicatorul de căldură care informează despre durata procesului de încălzire, precum și despre atingerea temperaturii optime a uleiului. Datorită acestei lumini, vei ști când să începi să prăjești, astfel încât gustările tale să aibă gustul perfect.

## **SECURITATE**

Siguranța în timpul funcționării echipamentului Royal Catering este asigurată de un capac profilat corespunzător. Împiedică stropirea uleiului în fierbere din rezervor. În caz de urgență, puteți utiliza și butonul de siguranță încorporat. Când este apăsat, elementul de încălzire se trage înapoi și friteuza încetează imediat să funcționeze. Coșul este echipat cu un mâner care nu se încălzește protejând împotriva arsurilor.

## **STABILITATE**

Stabilitatea dispozitivului este asigurată de picioare din cauciuc care vă permit să setați dispozitivul într-o poziție uniformă. De asemenea, previn alunecarea pe suprafață și nu o zgârie.

## **TERMOSTAT**

Eficiența energetică este o caracteristică de bază a friteuzei RCEF 10EH-1, fiind asigurată de un termostat modern, automat. Acest element este responsabil de menținerea precisă a temperaturii la un anumit nivel (max. 200°C), excluzând consumul de energie atunci când este depășit.

## **CONTAINER DETAȘABIL**

---

Curățarea confortabilă a modelului RCEF 10EH-1 se datorează construcției sale. Coșul și elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ușurință, ceea ce facilitează semnificativ întreținerea mașinii. Robinetul de scurgere vă permite să eliminați rapid uleiul uzat, iar zona rece previne arderea produselor care cad din coș.

## INOX

Construcția solidă din oțel inoxidabil a friteuzei RCEF 10EH-1 o face rezistentă nu numai la coroziune, ci și la deteriorări mecanice și murdărie permanentă. Acest material este, de asemenea, sigur pentru sănătate, deoarece nu reacționează cu alimentele.



