

Údaje aktuální ke dni: 24-04-2026 09:07

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/frytownice-13-l-3000-w-kohoutek-studen-zona-p-356.html>



## Frytownice - 13 l - 3000 W - kohoutek - studená zóna

Cena s DPH	<b>6 590.00 Kč</b>
Cena bez DPH	<b>5 446.28 Kč</b>
Dostupnost	<b>K dispozici</b>
Odesíláme během:	<b>48 hodin</b>
Katalogové číslo	<b>FT-20</b>
Kód výrobce	<b>RCPSF 13ETH</b>
Výrobce	<b>Royal Catering</b>

### Popis produktu

## Frytownice - 13 l - 3000 W - kohoutek - studená zóna



Napětí [V]: **230**  
Verze: **Jednoduchá**  
Výkon [W]: **3000**  
Fritovací koš [mm]: **250 x 250 x 120**  
Materiál: **Nerezová ocel**  
Přívodní kabel [m]: **1,7**  
Rozměry nádoby [cm]: **33 x 30 x 20**  
Celkový objem [l]: **13**  
Rozsah teploty [°C]: **60-200**  
Časovač: **Ne**  
Kohoutek: **Ano**  
S úložným prostorem: **Ne**  
Tepelná ochrana: **Ano**  
Rozměry (DxŠxV) [cm]: **36 x 54 x 36**  
Hmotnost [kg]: **9**  
Rozměry balení (DxŠxV) [cm]: **58 x 40 x 40,5**  
Hmotnost balení [kg]: **10**

---

Rozsah dodávky:

- Fritovací zařízení
- Koš s rukojetí
- Poklice
- Návod k použití

---

## CO VYRÁŽÍ NAŠI FRITEZNÍ PÁNICE?

- Výkon - objem 13 l a výkon 3000 W jsou ideální pro smažení velkého množství jídla
- Všestrannost - rozsah teploty 60-200°C je ideální pro různé pokrmy, jako jsou ryby, hranolky
- Praktičnost - studená zóna chrání zbytky před připálením, prodlužuje životnost oleje a nepokazí chuť jídel
- Trvanlivost - díky použití nerezové oceli a pevné konstrukci
- Hygiena - kohoutek umožňuje snadnou a častou výměnu oleje

### **Frytownice - 13 l - 3000 W - kohoutek - studená zóna**

Fritovací zařízení značky Royal Catering je praktickým spotřebičem pro kuchyně v oblasti HoReCa, který umožňuje přípravu široké škály jídel. S modelem RCPSF 13ETH můžete smažit v hlubokém tuku hranolky, kuře, mozzarella tyčinky, cibulové kroužky, ryby nebo dokonce koblihy. Optimální objem zařízení je 13 l.

### **Fritezní pánvice RCPSF 13ETH - charakteristika**

Účinnost plyne z velkého výkonu 3000 W, který umožňuje rychlé přípravy jídel a příloh. Díky termostatu (60-200°C) lze nastavit ideální teplotu pro každý produkt.

Ergonomická konstrukce přispívá k pohodlnému používání. Studená zóna zabraňuje připalování zbytků, což prodlužuje životnost oleje a nezhoršuje chuť jídel. Kohoutek umožňuje snadný odtok oleje pro filtraci nebo výměnu. Fritovací zařízení je vyrobeno z pevné a odolné nerezové oceli.

Hledáte efektivní vybavení pro restaurace, bary nebo food trucky? Fritovací zařízení značky Royal Catering vám pomůže připravit mnoho smažených jídel a příloh. Objednejte si model RCPSF 13ETH a nechte si ho doručit až k vašim dveřím!



