

Údaje aktuální ke dni: 25-04-2025 07:04

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/indukn-fritovac-hrnc-2-x-10-litr-60-190c-p-339.html>



Indukční fritovací hrnec - 2 x 10 litrů - 60-190°C

Cena s DPH	17 990.00 Kč
Cena bez DPH	14 867.77 Kč
Dostupnost	K dispozici
Odesíláme během:	48 hodin
Katalogové číslo	FT-03
Kód výrobce	RCIF-10DB
Výrobce	Royal Catering

Popis produktu

Indukční fritovací hrnec - 2 x 10 litrů - 60-190°C



Napětí [V]: **230**
Verze: **Dvojitá**
Materiál: **Nerezová ocel**
Barva: **Stříbrná**
Výkon [W]: **2 x 3500**
Fritovací koš [mm]: **220 x 182 x 140**
Frekvence [Hz]: **50**
Nálevková kapacita [l]: **2 x 7**
Přívodní kabel [m]: **1,5**
Časovač [min]: **0-15**
Pracovní frekvence [kHz]: **18 - 30**
Celková kapacita [l]: **2 x 10**
Teplotní rozsah [°C]: **60-190**
Odpadový kohoutek: **Ano**
Kapacita koše [kg]: **4**
Rozměry (DxŠxV) [cm]: **39 x 57.5 x 41**
Hmotnost [kg]: **22.9**

Rozměry přepravy (DxŠxV) [cm]: **66 x 58 x 51**
Hmotnost přepravy [kg]: **27.15**

Obsah balení:

- Indukční fritovací hrnec
- Kryt (2 ks)
- Fritovací koš (2 ks)
- Perforovaná mřížka (2 ks)

CO VYRÁŽÍ NAŠI INDUKČNÍ FRITOVACÍ HRNEC?

- Kapacita: 2 x 10 litrů
- Výkon: 2 x 3500 W
- 60 - 190°C
- Odpadové kohoutky
- Časovač

Dvojitý indukční fritovací hrnec od Royal Catering

Indukční fritovací hrnec od Royal Catering s dvěma nádržemi (kapacita 2 x 10 l) umožňuje efektivní a energeticky úsporné smažení hranolků, koblih, zeleniny, kuřecích křidel, arašídů a dalších potravin ve hlubokém oleji.

Model RCIF-10DB se osvědčil v profesionálních kuchyních, například v hotelech, restauracích, rychlé občerstvení, školních jídelnách, stejně jako pro domácí použití. Vyniká nerezovou ocelí a čitelnými ovládacími panely.

Gastronomický indukční fritovací hrnec RCIF-10DB - charakteristika

Metoda indukce použitá v zařízení od Royal Catering spočívá v přímém ohřevu nádoby magnetickým polem. Tato technologie má mnoho výhod:

- Vysoká rychlost - indukce umožňuje rychlý vzestup a pokles teploty (elektrické fritovací hrnce se pomalu ohřívají)
- Energetická úspornost - indukční technologie se vyznačuje vysokou účinností přenosu tepla (asi 84 %) ve srovnání s elektrickými fritovacími hrnci (74 %); je to účinnost srovnatelná s plynovým napájením. Indukce je charakterizována energetickou účinností na úrovni 90 %, což je výhodnější než běžné fritovací hrnce (55 %).
- Nízké provozní náklady - úspora energie, rychlé ohřevání a minimalizace tepelných ztrát zajišťují nižší účty za elektřinu.

Trvanlivou a snadno čistitelnou konstrukci vyrobili jsme z nerezové oceli. Tento materiál je odolný proti korozi, má hladký povrch s malou porézností a dlouhodobě si zachovává lesk. Navíc na nerezovou ocel nelepí kusy potravin, takže se nelepí. Materiál se vyznačuje vysokou mechanickou pevností a biologickou neutrálností (bezpečný pro zdraví). Indukční fritovací hrnec má gumové protiskluzové nožky, které neškrábou pracovní povrch.

Rozsah teplot je od 60 do 190°C. Zařízení umožňuje nastavit a udržovat teplotu pomocí termostatu na vybrané hodnotě: 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 nebo 190°C. Časovač lze nastavit na maximálně 15 minut. Ukončení odpočítávání je signalizováno zvukovým alarmem; zařízení se vypne. Dvě studené zóny chrání kusy potravin před připálením. Jídla mají lepší chuť a vůni, a fritovací hrnec je efektivnější.

Snadnou obsluhu fritovacího hrnce zajišťuje dotykový ovládací panel s LED displejem. Číslkové ovládací prvky používají mikročipy a senzory pro přenos signálů prostřednictvím dotykového panelu. Dva indikátory informují o ohřevu a dosažení požadované teploty. Odpadové kohoutky pro vyprazdňování nádobí zjednodušují provoz a čištění zařízení. Teplotní pojistka zabrání přehřátí oleje.

V balení se nacházejí dva nerezové koše. Jejich rozměry umožňují rychlé osmažení velkého množství hranolků, kousků zeleniny, masa atd. Koše mají rukojeť pro snadné vyjmutí z zařízení.

Indukční fritovací hrnec RCIF-10DB je energeticky úsporný a efektivní stroj na přípravu v hlubokém oleji koblih, hranolků,

masa, zeleniny, arašídů a dalších potravin. Stroj od značky Royal Catering obtoží v profesionálních i domácích kuchyních. Restaurace, hotely, rychlé občerstvení a další podniky pohostinství ocení dvě velké nádrže, které umožňují připravit najednou velké množství jídla. Díky samostatným termostátům v každé komoře můžete připravit různé přílohy.



