

ELM-400

GASTROFRIT® 

Artikelnummer : 101140

Das Gerät ist ausgelegt für einen langlebigen täglichen Einsatz. Es wurde eine widerstandsfähige elektromechanische Steuerung integriert. Die Baureihe eignet sich für Gastro-Küchen, Imbiss und Cateringbetriebe.

Eckdaten

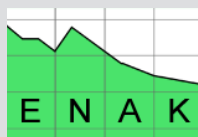
Leistung	14 kW
Ampère	21 A
Volt	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	17 Lt.
Fritierkorb	1 Stück
Abmessung	400x600x850 / 900 mm
Stundenleistung	37 kg TK-Frites/h

Allgemeine Vorteile

- einfachste Bedienung mit Drehschalter
- selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Modus mit Sparschaltung
- Abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- Ölpumpenfiltrierung (optional)
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Modus mit Sparschaltung
- Gerät auf vier Rollen aus bodenschonendem Material
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

Optionen

- Ölpumpenfiltrierung
- Unterbau 900 mm
- Zweibecken beliebig kombinierbar



Zertifikat:
energieeffizient
für Hotellerie und Gast-
ronomie

made in Switzerland:

Gastrofrit AG
Weiherstrasse 11
CH-9400 Rorschach
Tel. +41 718558070
Fax. +41 718558071
info@gastrofrit.ch