

Pastakocher Standgerät

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	TW-400
Anschlusswert/Spannung:	13.5 KW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x 850/900 mm
Inhalt: (Wasser)	20-25 Lt.

Ausführung

- Integrierte 5-stufige Stufenprogrammierbare Stärke-Abschwemmung
- Zu-/Ablauf und automatische Befüllung
- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Gerät komplett in CNS
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- stufenlose Temperaturregulierung
- automatische Sparschaltung
- Temperaturregelung:
 - Ein/Aus
 - +/- 1 C°
 - präzise, **pulisierende Triac Heizungsansteuerung** / SSR (Solid State Relais)
- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Kalkablagerungen splintern ab
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonendem Material
- inkl. Zubehör: 2 Körbe aus CNS

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Sicherheitsschliessung bei Stromunterbauch
- 2 x programmierbare Korbhebeautomatik
- Elektronischer Sensor zur optimalen Dosierung von Salz
- Unterbau für Höhe 900mm
- elektronisch gesteuerte Nachbefüllung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife
- Jahreswartung Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Pastakocher

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	TW-400
Anschlusswert/Spannung:	13.5 kW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x ... mm
Inhalt: (Wasser)	20-25 Lt.

Ausführung

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Integrierte 5-stufige Stufenprogrammierbare Stärke-Abschwemmung
- Zu-/Ablauf und automatische Befüllung
- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Einbau komplett in CNS
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- stufenlose Temperaturregulierung
- automatische Sparschaltung
- Temperaturregelung:
 - Ein/Aus
 - +/- 1 C°
 - präzise, **pulsierte Triac Heizungsansteuerung** / SSR (Solid State Relais)
- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Kalkablagerungen splintern ab
- inkl. Zubehör: 2 Körbe aus CNS

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Sicherheitsschliessung bei Stromunterbauch
- 2 x programmierbare Korbhebeautomatik
- Elektronischer Sensor zur optimalen Dosierung von Salz
- Elektronisch gesteuerte Nachbefüllung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife
- Jahreswartung Longlife plus

Bruttopreis:

Pastakocher Standgerät

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	TW-400
Anschlusswert/Spannung:	13.5 KW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x 850/900 mm
Inhalt: (Wasser)	20-25 Lt.

Ausführung

- Integrierte 5-stufige Stufenprogrammierbare Stärke-Abschwemmung
- Zu-/Ablauf und automatische Befüllung
- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Gerät komplett in CNS
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- stufenlose Temperaturregulierung
- automatische Sparschaltung
- Temperaturregelung:
 - Ein/Aus
 - +/- 1 C°
 - präzise, **pulisierende Triac Heizungsansteuerung** / SSR (Solid State Relais)
- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Kalkablagerungen splintern ab
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonendem Material
- inkl. Zubehör: 2 Körbe aus CNS

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Sicherheitsschliessung bei Stromunterbauch
- 2 x programmierbare Korbhebeautomatik
- Elektronischer Sensor zur optimalen Dosierung von Salz
- Unterbau für Höhe 900mm
- elektronisch gesteuerte Nachbefüllung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife
- Jahreswartung Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Pastakocher

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	TW-400
Anschlusswert/Spannung:	13.5 kW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x ... mm
Inhalt: (Wasser)	20-25 Lt.

Ausführung

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Integrierte 5-stufige Stufenprogrammierbare Stärke-Abschwemmung
- Zu-/Ablauf und automatische Befüllung
- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Einbau komplett in CNS
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- stufenlose Temperaturregulierung
- automatische Sparschaltung
- Temperaturregelung:
 - Ein/Aus
 - +/- 1 C°
 - präzise, **pulisierende Triac Heizungsansteuerung** / SSR (Solid State Relais)
- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Kalkablagerungen splintern ab
- inkl. Zubehör: 2 Körbe aus CNS

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Sicherheitsschliessung bei Stromunterbauch
- 2 x programmierbare Korbhebeautomatik
- Elektronischer Sensor zur optimalen Dosierung von Salz
- Elektronisch gesteuerte Nachbefüllung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife
- Jahreswartung Longlife plus

Bruttopreis:

Pasta Produzierender

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	PMM-181
	Pasta Produziercenter
Anschlusswert/Spannung:	1.1 KW / 1.6A / 3x400V / 50 Hz
Aussenmasse im mm:	500 x 700 x 560 (1270 mm inkl. Unterbau)
Kapazität (Mixer)	7kg
Leistung/h	15 kg/h und 30 kg/h (kontinuierlich pressen)

Ausführung

- Unterbau mit integriertem Luftgebläse
- Externes, elektronisch geregeltes und steuerbares Schnittaggregat für eine automatische Produktion
- Alle Teile sind aus massiven Material für den Dauerbetrieb
- Teile sind geschirrspülerfest
- Hoher Sicherheitsstandard beim Produzieren mit elektronischer Überwachung und Endschalter an sicherheitsrelevanten Eingriffen
- Kompaktes und leicht zu reinigendes Gerät
- Spritzwassergeschützte Konstruktion
- Teigwanne aus 5 mm Chromstahl
- Schneller Matrizenwechsel möglich
- Integrierte Lüftung für die Pasta-Trocknung. Kein Zusammenkleben der Pasta.
- CE geprüft
- Kabel, exkl. Stecker
- inkl. Zubehör:
 - Matrizenschlüssel
 - Ein Pastakorb

Als Mehrpreis

- Matrizen für konventionelle oder individuelle Pastaformen
- Pastakörbe für eine produktive Herstellung

Bruttopreis:

Frittierstation

Fabrikat: Gastrofrit
Modell: OLFO Frittierstation
Inhalt: 2 Becken à 17 Lt + 2 Becken à 9 Lt versch. Varianten möglich
Anschlusswert u. Spannung: 2 x 14kW / 20A / 3x400V / 2x 7,2kW / 15A / 3x400V
Aussenmasse: ca. 1227x 693x 900mm

Grund Ausführung:

- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Frittierstation komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch Überschäumbecken
- Sicherheitsendschalter
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfiltrierung. Filterbeutel mit Einschieberaster Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 4 Körbe und 1 Filterstarterset

.....

Als Mehrpreis

- Oilchecksystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 4 Korbhebeautomatik
- 1 Filtrierautomatik inkl. Ersatzfilterrolle Q35 / max. 6 Becken
- Powerheizung 30% mehr Power
- Erst-Instruktion und Schulung vor Ort

Bruttopreis:

Elektromechanisch gesteuerte Fritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	ELM-400
Inhalt:	17 Lt.
Anschlusswert/Spannung:	14.0 KW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x 850 (900)mm
Stundenleistung	37kg TK/Frites/h

Ausführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Drehschalter
- Friteuse komplett in CNS
- Selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Ölschonendes Heizsystem
- extratiefe Kaltzone
- Übersäumbecken mit Sicherheitszone
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfiltrierung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 1 Korb und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Elektromechanisch gesteuerte Fritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	ELM-400
Inhalt:	17 Lt.
Anschlusswert/Spannung:	14.0 KW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x ...mm
Stundenleistung	37kg TK/Frites/h

Ausführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Drehschalter
- Fritteuse komplett in CNS
- Selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 1 Korb und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

Elektromechanisch gesteuerte Fritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	ELM-300
Inhalt:	12 Lt.
Anschlusswert/Spannung:	10 KW / 15A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 300 x 600 x 850 (900)mm
Stundenleistung	26kg TK/Frites/h

Ausführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Drehschalter
- Fritteuse komplett in CNS
- Selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 1 Korb und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Elektromechanisch gesteuerte Fritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	ELM-300
Inhalt:	12 Lt.
Anschlusswert/Spannung:	10 KW / 15A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 300 x 600 x ... mm
Stundenleistung	26kg TK/Frites/h

Ausführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Drehschalter
- Fritteuse komplett in CNS
- Selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 1 Korb und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

Elektromechanisch gesteuerte Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	ELM2- 400
Inhalt:	2 x 9 Lt.
Anschlusswert u. Spannung:	2 x 7.2 kW / 20A / 3x400V / 3 PNE
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x 850 (900)mm
Stundenleistung	34 kg TK-Frites/h

Grund Ausführung:

- Einfachste Bedienung per Drehschalter
- Standfritteuse komplett in CNS
- Selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- stufenlose Temperaturregulierung
- automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfiltrierung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung per Knopfdruck ohne Türöffnung
Sicherheitschliessung bei Stromunterbruch
- 1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken
- oder
- 2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen.....
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Elektromechanisch gesteuerte Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	ELM2- 400
Inhalt:	2 x 9 Lt.
Anschlusswert u. Spannung:	2 x 7.2 kW / 20A / 3 x 400V / 3 PNE
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x ... mm
Stundenleistung	34 kg TK-Frites/h

Ausführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Drehschalter
- Fritteuse komplett in CNS
- Selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- 1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken
oder
- 2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

Elektromechanisch gesteuerte Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	ELM2- 500
Inhalt:	9 Lt. und 12 Lt
Anschlusswert u. Spannung:	7.2 kW und 10kW / 20 A / 3 x 400V / 3PNE
Aussenmasse:	ca. 500 x 600 x 850 (900)mm
Stundenleistung:	43kg TK-Frites/h

Grund Ausführung:

- Einfachste Bedienung per Drehschalter
- Standfritteuse komplett in CNS
- Selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 2 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- 1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken
- oder
- 2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen.....
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Elektromechanisch gesteuerte Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	ELM2-500 Einbau
Inhalt:	7-9 l und 12 Lt
Anschlusswert u. Spannung:	7.2 kW und 10kW / 20 A / 3 x 400V / 3PNE
Aussenmasse:	ca. 500 x 600 x ... mm
Stundenleistung:	43kg TK-Frites/h

Ausführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Drehschalter
- Fritteuse komplett in CNS
- Selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Ölschonendes Heizsystem
- extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 2 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck o. Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- 1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken
oder
- 2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

Elektronische Fritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	F-300
Inhalt:	12 Lt.
Anschlusswert/Spannung:	10 KW / 15A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 300 x 600 x 850 (900)mm
Stundenleistung	26kg TK/Frites/h

Grundausführung:

- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Standfritteuse komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfiltrierung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 1 Korb und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck
- Oilchecksystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 1 Korbhebeautomatik
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Elektronische Fritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	F-300
Inhalt:	12 Lt.
Anschlusswert/Spannung:	10 KW / 15A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 300 x 600 x ... mm
Stundenleistung	26kg TK/Frites/h

Grundaussführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Einbaufritteuse komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 1 Korb und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck
- Oilchecksystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 1 Korbhebeautomatik
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

Elektronische Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	F2- 400
Inhalt:	2 x 9 Lt.
Anschlusswert u. Spannung:	2 x 7.2 kW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x 850 (900)mm
Stundenleistung	34 kg TK-Frites/h

Grundaussführung:

- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Standfritteuse komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 2 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- 1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken
- oder
- 2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen
- Oilchechsystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 2 Korbhebeautomatik
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Elektronische Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	F2- 400 Einbau
Inhalt:	2 x 9 Lt.
Anschlusswert u. Spannung:	2 x 7.2 kW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x ... mm
Stundenleistung	34 kg TK-Frites/h

Grundausführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Einbaufritteuse komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- stufenlose Temperaturregulierung
- automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 2 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- 1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken
oder
- 2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen.....
- Oilchecksystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 2 Korbhebeautomatik
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

Elektronische Fritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	F-400
Inhalt:	17 Lt.
Anschlusswert/Spannung:	14.0 KW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x 850 (900)mm
Stundenleistung	37kg TK/Frites/h

Grundausführung:

- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Standfritteuse komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 1 Korb und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck
- Ölchechsystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 1 Korbhebeautomatik
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung SicoTronic
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Elektronische Fritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	F-400
Inhalt:	17 Lt.
Anschlusswert/Spannung:	14.0 KW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x ...mm
Stundenleistung	37kg TK/Frites/h

Grundaussführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Einbaufritteuse komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 1 Korb und 1 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck
- Oilchecksysteem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 1 Korbhebeautomatik
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

Elektronische Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	F2- 400
Inhalt:	2 x 9 Lt.
Anschlusswert u. Spannung:	2 x 7.2 kW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x 850 (900)mm
Stundenleistung	34 kg TK-Frites/h

Grundaussführung:

- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Standfritteuse komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 2 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- 1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken
- oder
- 2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen
- Oilchechsystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 2 Korbhebeautomatik
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Elektronische Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	F2- 400 Einbau
Inhalt:	2 x 9 Lt.
Anschlusswert u. Spannung:	2 x 7.2 kW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x ... mm
Stundenleistung	34 kg TK-Frites/h

Grundausführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Einbaufritteuse komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- stufenlose Temperaturregulierung
- automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 2 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- 1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken
oder
- 2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen.....
- Oilchecksystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 2 Korbhebeautomatik
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

Elektronische Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat: Gastrofrit
 Modell: F2- 500
 Inhalt: 9 Lt. und 12 Lt
 Anschlusswert u. Spannung: 7.2 kW und 10kW / 20 A / 3x 400V / 3PNE
 Aussenmasse: ca. 500 x 600 x 850 (900)mm
 Stundenleistung: 43kg TK-Frites/h

Grundausführung:

- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Standfritteuse komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 2 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- 1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken
- oder
- 2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen
- Oilchechsystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 2 Korbhebeautomatik
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis:

EINBAU: Elektronische Doppelbeckenfritteuse

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell:	F2- 500
Inhalt:	9 Lt. und 12 Lt
Anschlusswert u. Spannung:	7.2 kW und 10kW / 20 A / 3x 400V / 3PNE
Aussenmasse:	ca. 500 x 600 x ... mm
Stundenleistung:	43kg TK-Frites/h

Grundausführung:

- Kompletter Einbausatz mit Einbaurahmen
- Becken und Pumpe als Einklickeinheit für zeitsparenden Einbau
- Alle elektronischen und elektrischen Verbindungen sind steckbar
- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Einbaufritteuse komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Doppelgeräte können als Einzelgeräte gesteuert werden / 2 Kabel
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfilterung. Filterbeutel mit Einschieberaster
- Sicherheitsendschalter
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 2 Körbe und 2 Filterbeutel

Als Mehrpreis

- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch
- 1 Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck 2 Becken
- oder
- 2 Filtrieranlagen mit Sicherheitsablaufautomatik mit getrennten Kreisläufen.....
- Oilchecksystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 2 Korbhebeautomatik
- Powerheizung 30% mehr Leistung
- Nachfassende Schulung
- Energieoptimierung light (Einfache Schnittstelle)
- Energieoptimierung Sicotronic
- Jahreswartung Longlife und Longlife plus

Bruttopreis: