Guests always remember good fries.

Verkaufshandbuch

2022

€

GASTROFRIT®

Inhalt

2 Firmenpräsentation

2 Inhalt

2 Strategie

2 Philosophie

3 News

4 Argumente zur Fritteuse

10 Referenzen

11 Verkaufsargumente

11 Berechnungen zur Pastamaschine

14 DATENBLÄTTER FRITTEUSEN

29 DATENBLÄTTER PASTA

33 Zusatz Matrizen

33 Pastageräte

34 Ersatzteilliste

34 Allgemein

39 Preislisten

39 Fritteusen

41 Pastamaschine

42 Pastacooker

43 AGB‘s

Strategie

Zuverlässigkeit, Innovationskraft und Qualität sind unsere Werte. Unser Ursprung ist die Blech- und Metallverarbeitung. Unsere Zukunft sind komplexe Leistungen rund um die Konstruktion von Fritteusen und Pastacooker und deren Komplementärprodukte für den Gastrobereich.
Die Gastrofrit will auf dem europäischen Markt als Hersteller von Fritteusen und Pastacooker für den Gastrobereich führend sein. Unsere Kunden sollen von der Qualität unserer Produkte und Leistungen überzeugt werden.
Die Zusammenarbeit mit der Gastrofrit soll so einfach und unkompliziert sein, als wären wir ein Teil der Organisation des Kunden.

Unser Unternehmen will mittel- und langfristig sichere Arbeitsplätze bieten und ein attraktiver Arbeitgeber sein. Unsere Mitarbeiter sollen Freude an einer interessanten Arbeit haben.
Gastrofrit wird international eingesetzt und soll global ein Inbegriff für hohe Qualität und Zuverlässigkeit sein.

Philosophie

Wir wollen die Flexibilität und Kundenorientierung eines Gründerunternehmens mit der Professionalität und Managementkompetenz eines Industrieunternehmens kombinieren.
Eine hohe Qualifikation der Mitarbeiter, flache Strukturen und ein moderner Maschinenpark gekoppelt mit einem starken Projekt- und Qualitätsmanagement bilden die Basis für unseren Erfolg.

Attraktive Arbeitsplätze mit interessanten und abwechslungsreichen Aufgaben sowie ein gutes Arbeitsklima zieht leistungswillige, dynamische und optimistische Mitarbeiter an.
Wir wollen Spass an der Arbeit haben.

GASTROFRIT AG
Weiherstrasse 11
9400 Rorschach
Switzerland

www.gastrofrit.ch

Tel. +41 71 855 80 70
Fax. +41 71 855 80 71

Das Konzept der Frischpasta wird ausgebaut und mit dem neuesten Gerät PMM-RAV erweitert

Immer mehr Gastronomen erkennen den Vorteil der frischen Pasta als zusätzliche Wertschöpfung für ihre Gäste. Die Nachfrage nach Frische, insbesondere in der Systemgastronomie steigt. Die PMM-RAV ist ein komplementäres Produkt zu den PMM-151 und PMM-181 Pasta-Produzier-Center. Mit einer einfachen Handhabung können gefüllte Pasta in diversen Formen hergestellte werden. Das zusätzliche Produkt, wie Ravioli, kann mit regionalen oder saisonalen Produkten verfeinert werden z. B. mit Spinat, Ricotta oder einer Füllung aus Parmesan und Pfifferlingen. Einlagen für die Nudeln könnten sein: Wasabi, Lachs, Walnuss, Feta usw. Sie können sich auch gerne von der traditionellen italienischen Küche inspirieren lassen.

Die PMM-RAV ist so aufgebaut, dass die Taschen gut verkleben und der Inhalt beim Kochen nicht austritt. Sobald der Tascheninhalt eine zähflüssige Masse ergibt, kann dieser in die Nudelproduktion aufgenommen werden. Durch die riesige Vielfalt an Pastarezepten, -füllungen und -formen kann man sämtliche Bedürfnisse abdecken.

Die OLFO Serie wird ausgebaut

Die Nachfrage nach der neuen Serie OLFO in der Systemgastronomie ist gross. Wir bauen das Segment nun aus. Die OLFO wird seit August 2016 in diversen Varianten angeboten. Um der neuen Serie genügend Platz zu schaffen wird die Produkteserie eigenständig aufgebaut. Die OLFO hat Ihren Namen von: Optimizing-Lifetime-Fryer-Oil.

Neue Zusammenarbeit mit der ZHAW

Die Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften in Zürich und die Gastrofrit AG haben sich auf eine enge Zusammenarbeit im Rahmen einer Projektarbeit in die folgenden Jahren geeinigt. Das Ziel wird es sein, eine neuartige Fritteuse zu erarbeiten, damit Frittieröl nicht weiter entsorgt werden muss. Das Projekt wird mit Milestones aufgebaut, so dass neu erworbene Kenntnisse in die Produktion einfliessen können.

Zurich University of Applied Sciences

zh aw

Der Pasta-Cooker mit dem Salz-Check!

Pasta-Gerichte gehören zu den populärsten und beliebtesten kulinarischen Spezialitäten der Schweizerinnen und Schweizer. Sie überzeugen sowohl den Geniesser als auch den Vegetarier und sie werden von Meisterköchen und Spitzengastronomen bewusst in die Angebotsgestaltung und in die Menufolgen eingebaut. Denn mit Pasta-Gerichten steht man als gewiefter Gastronom und Küchenchef mit Sicherheit auf der sicheren Seite! Mit dem Pasta-Cooker mit Salz-Check umso mehr!

Mehr noch: die Gastrofrit AG hat in ihrer Entwicklungs- und Konstruktionsabteilung mit Spezialisten an der Spitze (in enger Zusammenarbeit mit der auf die Entwicklung und Produktion von elektronischen Sensoren spezialisierten X-Sensors AG Diessenhofen) einen Salz-Check entwickelt, der europaweit zum Patent angemeldet ist. Der in den Pasta-Cookern von Gastrofrit integrierte elektronische Salz-Sensor misst den Salzgehalt im Wasserbad des Pasta-Cookers und signalisiert optisch und akustisch dem Benutzer, dass der Salzgehalt des Pasta-Wassers unter ein bestimmtes und bestimmbares Minimum fällt. Das ist in der Regel dann der Fall, wenn vergessen wurde das Wasserbad im Pasta-Cooker nachzusalzen. Dies geschieht z. B. beim Prozess der automatischen Abschwemmung des Eiweiss-Schaumes und dem danach folgenden automatischen Nachfüllen des Pasta-Wassers im Pasta-Cooker von Gastrofrit. Der Salzgehalt sinkt nach und nach und es wird dabei vergessen, dem Pastawasser wieder etwas Salz beizugeben. Der Salz-Sensor ist der Genussgarant. Deshalb misst und zeigt der patentierte Salzsensor im Pasta-Cooker von Gastrofrit automatisch an, wann zu wenig Salz im Pasta-Wasser ist — denn ohne genügend Salz im Pasta-Wasser sind auch die besten Pasta-Produkte sozusagen «ungeniessbar»! Der zum Patent angemeldete Salz-Check von Gastrofrit sorgt also dafür, dass immer genügend Salz in der Wasserwanne des Pasta-Cooker ist — eine zusätzliche Ueberwachungsfunktion, die für mehr Qualität und Kontinuität in der Zubereitung insbesondere von Frisch-Pasta und Hartweizen-Teigwaren sorgt.

Olfo®
Optimizing lifetime of frying oil

GASTROFRIT AG
Weiherstrasse 11
9400 Rorschach
Switzerland

www.gastrofrit.ch

Tel. +41 71 855 80 70
Fax. +41 71 855 80 71

NEU

mit Fördergeld
im Eintausch
- 730.- CHF

Zertifikat:
energieeffizient
mit Fördergeld für Eintausch in der Schweiz

Zertifikat:
energieeffizient
für Hotellerie und Gastronomie

EcoGastro Zertifikat

www.ecogastro.org

Die aufgeführten Geräte wurden von EcoGastro geprüft und als energieeffizient eingestuft. Diese Geräte dürfen das EcoGastro-Label tragen und werden gemäss den Förderbedingungen von EcoGastro gefördert.

Die Fördersätze gelten bis zum 30.04.2022.

Als zusätzliche Unterstützung gegen die wirtschaftlichen Folgen der Covid19-Pandemie erhöhen sich die Förderbeiträge um 30% (Corona-Bonus) bis zum 30.04.2022

Hersteller	Gerätekategorie	Modellreihe	Gerätetyp	Jahrgang	Dimension	Förderung	Förderung inkl. Corona-Bonus
Gastrofrit AG	Fritteusen	F-Series	F-300 + F-400 (auch te und Power)	2012	12L / 17L	CHF 510	CHF 665
Gastrofrit AG	Fritteusen	F-Series	F2-400 + F2-500 (auch te und Power)	2012	2x9L / 1x9L + 1x 12L	CHF 560	CHF 730

Ausgestellt durch Eartheffect GmbH als Programmträger von EcoGastro.

Olten, 18. Oktober 2021

Martin Räber, Geschäftsleiter Eartheffect GmbH

EcoGastro ist ein Förderprogramm von ProKilowatt, dem Förderprogramm des Bundesamtes für Energie.

Eartheffect GmbH | Baslerstrasse 10 | 4600 Olten | 062 296 40 90 | www.eartheffect.ch

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Powerheizung

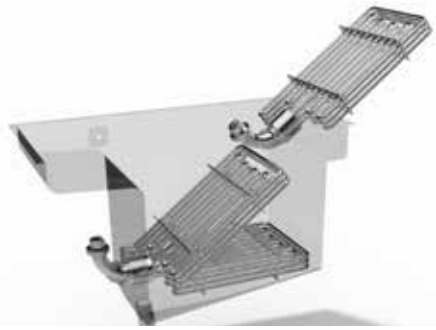
Mehr Power für Küchenprofis
Im Zusammenhang mit der neuen Fittingbox bekommen Sie bei uns gleichzeitig eine Powerheizung angeboten. Sie haben somit ein präzises Hochleistungsgerät. Situationsbedingt können Sie in einer Stunde bis zu 50 kg tiefgekühlte Pommes Frites frittieren. Oder bei ruhiger Zeit von der intelligenten Stand-by Funktion und der sparsamen SSR Technologie profitieren. Unsere Powerheizungstechnologie ist intelligent aufgebaut und überhitzt oder verschleißt nicht unnötig das teure Frittieröl.
Sie entscheiden sich für eine neue Fritteuse der zweiten Generation und wollen zuerst mit der konventionellen Leistung frittieren. Wollen Sie nun eine Heizung mit mehr Power ausprobieren? Kein Problem, rufen Sie uns an. Wir senden Ihnen die Powerheizung. Sie können diese einsetzen und los gehts. Unsere Fittingbox erkennt die Powerheizung und regelt diese mit dem Temperaturfühler (PT-1000).

Sicherheits-Ablassautomatik

Die Sicherheitsautomatik ist ein Kugelhahn der mit einem Motor automatisch geöffnet und geschlossen werden kann. Der Vorgang wir elektonisch gesteuert und überwacht. Die untere Türe bleibt geschlossen und das heisse Frittieröl kann sicher in den unteren Behälter abgelassen werden. Im operativen Betrieb hat man oft keine Zeit das Frittieröl erkalten zu lassen und dann das Öl abzulassen. Mit der Ablassautomatik kann dieser Vorgang sicher, kontrolliert und im heissen Zustand durchgeführt werden.
Der Sicherheitsaspekt der Gastrofrit ist in sich geschlossen. Bei Stromausfall oder Stromunterbruch oder beim Ausschalten des Gerätes wird die Sicherheits-Ablass-automatik mit einer Flashbatterie immer geschlossen.
Falls das Frittieröl stromlos abgelassen werden soll, kann der Kugelhahn manuell geöffnet werden.
In Verbindung mit der Filtrierautomatik ist die Sicherheits-Ablassautomatik ein geschlossenes intelligent gesteuertes System.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Sicherheit beim Ablassen des heissen Frittieröls.
- Beim Aussschalten der Fritteuse schliesst der Ablasshahn automatisch.
- Automatisiertes geschlossenes System mit der Filtrierautomatik (Option).



aussteckbare Heizung

tägliche Reinigung = 10 Minuten
Die Hitzeübertragung von einer Heizung, die sich direkt im Medium Öl befindet, gehört bis heute zur die effizientesten und schnellsten Methode. Die Energie wird nahezu zu 100% direkt abgegeben. Der Nachteil ist der Reinigungsaufwand.
Das Reinigen der Fritteuse ist meistens die aufwendigste und unangenehmste Arbeit in der Küche. Vor allem das Reinigen der Heizstäbe und des Innenraumes unter der Heizung ist mühsam. Bei der 2ten Generation Fritteuse ist die Heizung optional herausnehmbar und ist somit im Nassbereich einfach und effizient zu reinigen. Die Heizung ist Spülma-schinen tauglich. Auch der Pfannenbereich ist somit gut zugänglich. Ausserdem können die Heizstäbe bei Bedarf eingelegt werden.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Fritteuseninnenraum ist einfach zu erreichen und zu reinigen
- Heizung geht in den Geschirrspüler
- Servicefreundlichkeit
- Umsteigen auf eine Powerheizung ist jederzeit möglich

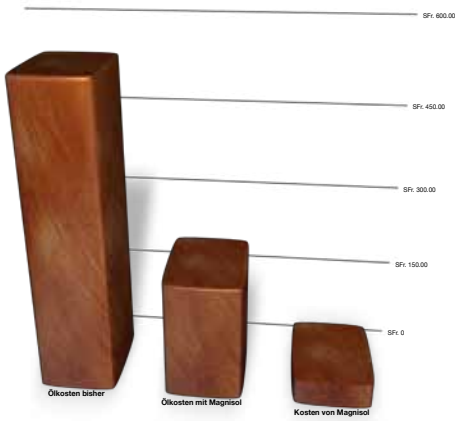
© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Schonende Energieabgabe

Eine geregelte und kontrollierte Energieabgabe über die Heizung ist die wichtigste Maßnahme zu Verlängerung der Öllebensdauer. Fritteusen, die Ihre Energie auf zu kleiner Oberfläche verteilen schädigen das Frittieröl schon beim ersten Gebrauch. Die Gefahr von erhötem Acrylamid ist gegeben, das als erhöhtes Krebsrisiko gilt. Gastrofrit® erhitzt das Öl mit einer Drei-Register-Heizung und hat die grösst mögliche Oberfläche der Heizung. Die Energie wird über die Oberfläche verteilt und erreicht nicht den Wert über 2.2 Watt pro cm^2.
Standby Funktion mit Energieabsenkung ist individuell einstellbar.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Öl verbrennt nicht an der Heizung (Keine Schwärzung und Akrylamid hemmend).
- Grösst mögliche Schonung des Öls.
- Standby Funktion.



Kostenvergleich: 10 Lt. Fritteuse - Ölpreis: sFr. 3.90/Liter - Heisshaltezeit: Tag/7h

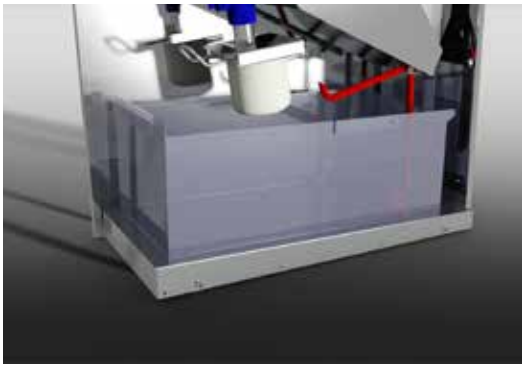
Die Vorteile auf einen Blick:

- Magnesol bindet im höchsten Mass polare Anteile, Farb-, Geruchs- und Geschmackstoffe
- Die gebundene Rückstände sind kompakt und dadurch leicht zu entfenen.

Einsatz von Magnesol®

Unsere Fritteusen sind ausrüstbar für den Einsatz von Magnesol. Im Zusammenhang mit Magnesol werden mechanisch mikroskopische Partikel rausgefiltert (mY = 120) und das Frittiergut mechanisch regeneriert. Nach diesem Prozess ist das Öl auch nach einem intensiven Gebrauch wieder einsatzbereit. Mit der Ölfi ltrierautomatik und deren richtigen Anwendung werden die polaren Anteile von 22% nicht überschritten. Der Filtrierprozess wird elektronisch gesteuert und überwacht. Die Becken werden nacheinander automatisch geöffnet und das Öl wird kontinuierlich gefiltert und regeneriert. Das Ziel ist es, das Öl nicht mehr zu ersetzten sondern nur noch nachzufüllen.

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG



Ölfiltrierautomatik

Wir unterscheiden zwischen einem automatischen Ölfiltriersystem und der Option Ölpumpe.
Das neu entwickelte Ölfiltriersystem hat die Möglichkeit das Frittieröl per Knopfdruck zu reinigen. Das Öl wird mit einem elektrischen Ablasshahn abgelassen und gleichzeitig mit dem Filtersystem regeneriert und im unteren Bereich gereinigt. Das Medium wird automatisch in den Frittierbereich zurück transportiert. Bei der Filtrierung werden feinste Schmutzpartikel im Mikro-Bereich (40 µm) entfernt.
Das kontinuierliche Aufheizen der Partikel verkürzt die Lebendauer des Frittieröls um ein Vielfaches. Die Filtrierung kann kurz nach einer Rushhour, zum Beispiel nach dem Mittagsgeschäft, mit dem heissen Öl durchgeführt werden.
Im Zusammenhang mit der aussteckbaren Heizung ist die Reinigung einfach, schnell und komfortabel. Es ist sicher von Vorteil, wenn der Reinigungsaspekt eines Gerätes beim Kauf berücksichtigt wird. Verlangen Sie unsere Rentabilitätsrechnung

Die Vorteile auf einen Blick:

- Per Knopfdruck wird das Öl gefiltert und regeneriert.
- Kein manueller Eingriff nötig, dank eines elektrischen Ablasshahns und der Förderpumpe.
- Erhöhter Sicherheitsaspekt, da das heisse Frittieröl nicht umgeleert werden muss.

Frittiercomputer WatchVolume

In vielen Bereichen in der Gastronomie und vor allem in der Küche ist der Aufwand der Qualitätskontrolle hoch. Pommes Frites sind ein gutes Bespiel für Qualitätsvergleiche. Man hat festgestellt, dass verschiedene Anwender die Qualität von Pommes Frites diversifiziert wahrnehmen. Gelbe fettige Pommes Frites, die man zuwenig frittiert hat, werden oft aus Zeitgründen serviert. Mit dem neuen Watch Volume System der Gastrofrit gibt der Verantwortliche die Qualität einmal vor und speichert diese ab. Das erreicht man, wenn die gewünschte Pfeil-Taste 10 Sekunden gedrückt wird. Ein einfacher Weg die Qualität zu definieren. Unsere Elektronik berechnet die mengenabhängige Zeit, für die von Ihnen vorgegebene Qualität.

Das Watch Volume System

- Die Elektronik berechnet anhand der Füllmenge die Frittierzeit.
- Wenn die vorgegebene Frittierqualität erreicht ist, wird der Korb per Hubautomatik aus dem Bad gehievt oder der Anwender wird mit einem akustischen Ton informiert. (Die Lautstärke der Akustik kann eingestellt werden)

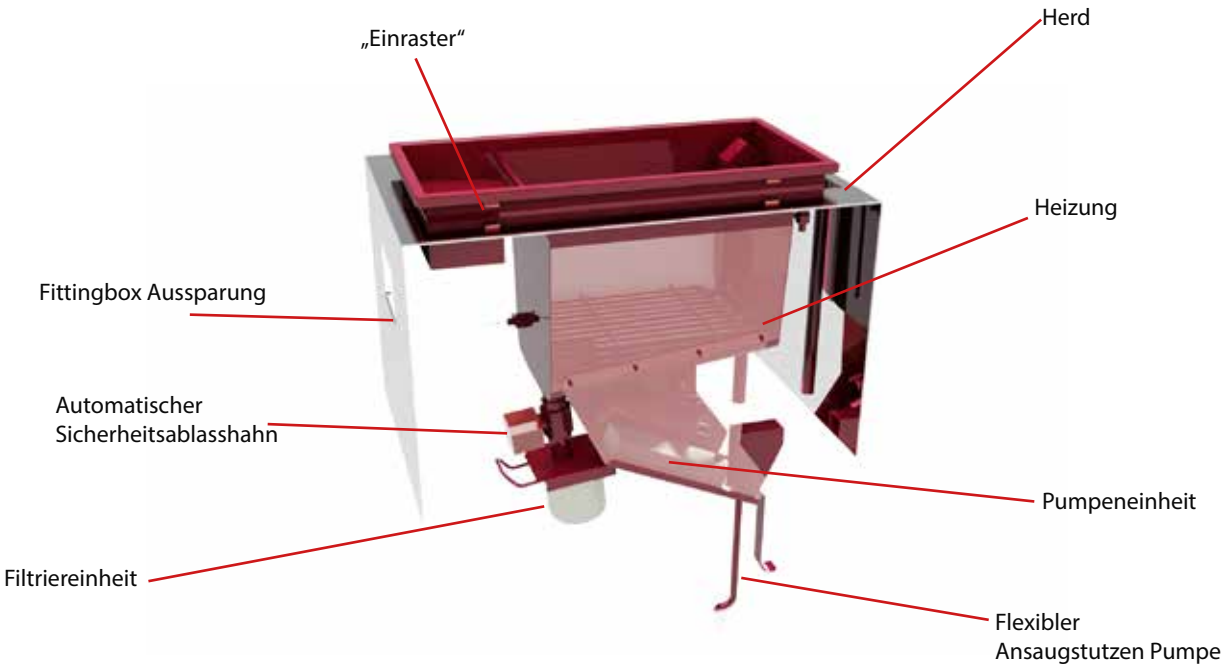
© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Bsp. MENU SYSTEM

Bsp. MENU SYSTEM

Ansprüche Ihrer Kundschaft:

- Pastacooker und Fritteuse vom Koch beidseitig bedienbar
- Modernes schlichtes Design
- Keine überflüssigen Ecken und Kanten



Die Vorteile auf einen Blick:

- Steuerung als Fittingbox
- OEM einfach möglich
- Gleiche Fittingbox für alle
- Geräte wird eingehängt und eingeklickt
- Behälter, Hub, Pumpe, Begrenzer und Heizung sind eine Komponente (Rot gekennzeichnet)
- Fittingbox mit Stecker

Aus jahrzehntelager Erfahrung und der engen Zusammenarbeit mit Herd- und Grossküchenherstellern sowie Planern, haben wir ein Einbaukonzept entwickelt. Es erlaubt dem Einbauer die Einheiten innert Minuten zu integrierten. Die Steuereinheit (Fittingbox) wird eingerastet, die Beckenöffnung ausgespart und die Einbaukomponente eingelassen. Diese riegelt sich mit einem Klicksystem automatisch ein. Die Fittingbox wird eingesteckt.

Ob Pastacooker oder Fritteuse. Das Design ist einheitlich und zurückhaltend. Die Folientastatur kann kundenspezifisch mit Farben und Symbolen angepasst werden.
Es stehen keine Heizungskörper hervor.

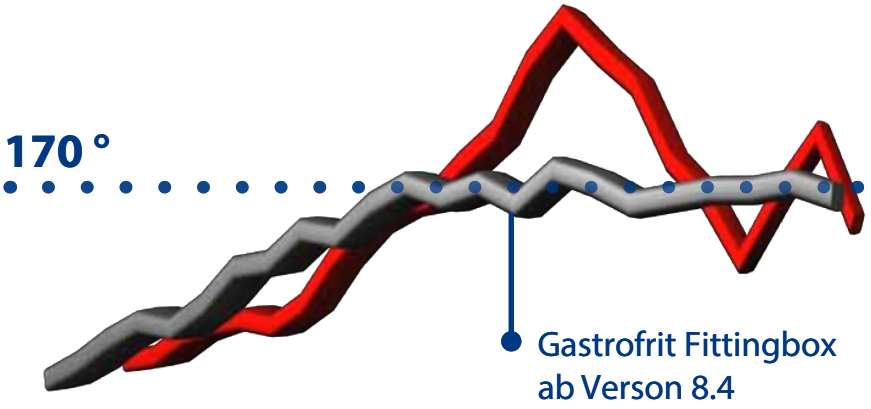
© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Fittingbox: Energieeffizienz einfach einsetzen.

In der Entwicklung der Steuerungselektronik und Heizungstechnik bleibt die Welt nicht stehen. Die Geräte der Gastrofrit aus dem Chromstahl sind robust gebaut und einsatzfähig über mehrere Jahrzehnte. Muss man bei jedem Generationenwechsel das Gerät neu kaufen? Nein, unsere Entwicklung hat eine modular einsetzbare Steuerbox konzipiert. Nun kann mit einem kleinen Umbau Ihr Standgerät zu einer modernen, sparsamen und effizienten Fritteuse umgebaut werden.

Vorteile:

- Exakte Temperatursteuerung ohne überhitzen
- Lautstärke einstellbar
- Watchvolume® *Elektronik berechnet anhand der Füllmenge die Frittierzeit.*
- Standby zum einstellen: Ein/Aus, Zeit, Temperatur



Unser neuer PT 1000 Temperaturfühler reagiert schnell. Die Zieltempe-ratur wird intelligent ohne zu überhitzen erreicht. Beim aktivieren der Hubtaste wird die Energie auf 100% geschaltet und der Frittierkorb fährt leicht verzögert ein. So wird ein hoher Temperatursturz bei gefrorenem Frittiergut verhindert. Bei herkömlichen Geräten, bis ein elektromecha-nischen Fühler reagiert, geht kostbare Zeit verloren.

Frittieröl zeigt ein hohen Verschleiss durch zu hohe Temperaturen oder deren Schwan-kungen mit hohem Energieeinsatz.

Nachhaltigkeit, unser Beitrag

GASTROFRIT®

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Referenzen

CHR.HUBENSACK

cha chā

zfv Die Gastronomiegruppe

AUTOGRILL

SVgroup

Wirtshaus

AICHINGER
Erfolg lässt sich einrichten.

CANDRIAN®
GASTRONOMIE & HOTELS

HB
MÜNCHEN

S&F
S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement

COMPASS
GROUP

Lacher
Für Ihren Erfolg beim Gast

CHEFS CULINAR

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
zh
aw

FRANKE

ubert

promaFox
International Hotel Project Management AG

ENAK

ETH zürich

planbar
entwickelt und plant gastronomie

SVG
Schweizer Verband für Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL
SCHWEIZ / SUISSE / SVIZZERA / SWITZERLAND

Salm
Gastrokonzepte mit Flair

swisscom

HIRSLANDEN

Google

Schützengarten

PILATUS
LUZERN

Jelmoli
THE HOUSE OF BRANDS

GLOCKEN BÄCKEREI

asiahung

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Investitionsrechnung frische Pasta in €

					€ Rechner	1.31
Rohkostenrechnung frische Pasta (ohne Eier)						
25 kg Hartweizenmehl	1 kg Harteweizenme	1 Portion (200g)				
€ 17.79	€ 0.71	€ 0.14				
Rohkosten Hartweizenmehl ohne spez. Zutaten (Italienisches Rezept)						€ 0.14
Herstellungskosten frische Pasta						
Richtwert 1 kWh (EW Axpo)			0.3			
Durchschnittl. Mitarbeiter Std/Aufwand			30.5			
Die Pastamaschine PMM-180 hat eine Produktionskapazität von 7 kg Mehl und 2.3 kg Flüssigke						
Gerät	Tätigkeit	Zeit in Min	Energie in Watt/	Energiekosten in CHF/	Kosten pro Prod.einhei	Kosten pro Portion
Mitarbeiter	Einrichtzeit	3.5			€ 1.78	€ 0.04
PMM 180	Mehl mischen	15	275.0	€ 0.08	€ 0.10	€ 0.00
PMM 180	Matrizenpressu	7	128.3	€ 0.04	€ 0.03	€ 0.00
Mitarbeiter	Reinigen	3			€ 1.53	€ 0.03
Pastacooker	kochen	1.5	350.0	€ 0.11	€ 0.11	€ 0.11
Mitarbeiter	Reinigung Pastac.	4			€ 2.03	€ 0.04
überige Arbeiten		5			€ 2.54	€ 0.05
Herstellungskosten frische Pasta						€ 0.28
Amortisationsrechnung Geräte						
Geräte	Kosten Anschaffung					
PMM-180	€ 13'460.00					
Pastacooker	€ 4'055.00					
Equipment	€ 150.00					
	€ 17'665.00					
Tage/Wo	6					
Tagesportionen	80					
Jahresausstoss	25440					
Portionenpreis	€ 14.00					
Kosten Sauce	€ 2.50					
Amortisation innerhalb von zwei Jahren pro Portion						€ 0.35
Portionsrechnung						
Rohstoff	€ 0.14					
Herstellkosten	€ 0.28					

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Amortisation der Ölfiltrieranlage

Amortisation: 8 – 16 Monate (Modellabhängig)
Oft wird das Fritieröl zu früh entsorgt. Der Verantwortliche will auf der sicheren Seite stehen und schätzt verdunkeltes Fritieröl oder lang verwendetes Öl als schlecht ein. Die Einsparung mit einer präzisen Messung kann enorm gross sein.

Weitere Vorteile der integrierten Ölfiltrieranlage:

- Schnellere Reinigung
- Sicherheitsanspekt: kein gefährliches Umleeren des möglicherweise noch heissen Öl und Behälter.
- Schmutziges Hantieren enthällt

€

1.31

4 Tage Öl- / Fettwechsel ohne seriöse Filtration

Modell	Inhalt in Lt.	nachfüllen in Lt.	Liter/30 Tage	Preis pro Lt.	Kosten in 30 Tagen	Kosten pro Mt. (24 Tage offen)
F-200 2te	7	0.5	68	€ 4.35	€ 295.80	€ 236.64
F-300 2te	12	0.8	113.6	€ 4.35	€ 494.16	€ 395.33
F-400 2te	17	1	158	€ 4.35	€ 687.30	€ 549.84
F2-400 2te	16	1	134	€ 4.35	€ 582.90	€ 466.32

5 Tage Öl- / Fettwechsel mit automatischer Ölfiltrierstation

Modell	Inhalt in Lt.	nachfüllen in Lt.	Liter/30 Tage	Preis pro Lt.	Kosten in 30 Tagen	Kosten pro Mt. (24 Tage offen)	Einsparung im Monat	Amortisation in Mt (ohne Zeitersparnis)
F-200 2te	7	0.5	54	€ 4.35	€ 234.90	€ 187.92	€ 48.72	28.0
F-300 2te	12	0.8	91.2	€ 4.35	€ 396.72	€ 317.38	€ 77.95	18.0
F-400 2te	17	1	126	€ 4.35	€ 548.10	€ 438.48	€ 111.36	12.0
F2-400 2te	16	1	108	€ 4.35	€ 469.80	€ 375.84	€ 90.48	15.0

Preis pro Ölfilteranlage	€ 1'378.00
Durchschnttl. Std.lohr	€ 24.05

tägliche Reinigung in Min.
Öl- /Fettwechsel
Wochenendgrundreinigung

4 Zeit Reinigungsaufwand ohne Ölfilttieranlage

Berechnung mitl F-300 2te in einem Monat mit 6 Arbeitstage. (in Min.)

	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	18	18	18	22	18	31
Woche 2	18	22	18	18	18	35
Woche 3	18	18	18	22	18	31
Woche 4	18	22	18	18	18	35

Reinigungs und Unterhalt Std./mt.	8.47
Durchschnittl. Stundenlohn	€ 24.05
Betriebsverbrauch im Monat	€ 203.59

5 Zeit Einigungsaufwand mit Ölfiltrieranlage

Berechnung mitl F-300 2te in einem Monat mit 6 Arbeitstage. (in Min.)

	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	11	11	11	11	22	25
Woche 2	11	11	11	22	11	25
Woche 3	11	11	22	11	11	25
Woche 4	11	22	11	11	11	25

Reinigungs und Unterhalt Std./mt.	6.07
Durchschnittl. Stundenlohn	€ 24.05
Betriebsverbrauch im Monat	€ 145.88

Ersparnis in einem Jahr (nur Zeit)	**€ 692.52**

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Marke	€	1.31		Gastrofrit	frifri	Frymaster
Modell		Kategorie	Preis	F2-400 Vol.	Vision 422	RE 14-2
Inflation nicht berücksichtigt						
Bruttopreise		CHF	ohne Mwst.			
	Gerät			€ 5'987.00	€ 6'740.46	€ 6'354.96
	Doppellift			€ 2'352.00	€ 2'458.02	€ 1'731.30
	Computer			im Gerät	im Gerät	€ 1'482.44
	Pumpe/filter			€ 1'278.00	€ 3'374.05	€ 1'094.66
	Abdeckung			Standard	Standard	€ 180.92
Ölkontrollgerät optional integrierbar. (Ölcheck)				€ 690.00	nein	nein
Anschaffungspreis				€ 9'617.00	€ 12'572.52	€ 10'844.27
Unterschied zu Gastrofrit		*€ Rechner = 1.31*			***€ 2'955.52***	***€ 1'227.27***
Technische Daten						
Energieverbrauch	kW			2x7.2 **	2x7.5	2x7
Ölinhalt d. Becken	Liter			2x7	2x9	2x13
Betriebskosten für 3 Tage						
Öl/ Erstfüllung	lt. À	6.5		€ 69.47	€ 89.31	€ 129.01
Unterschied bei Erstfüllung					***€ 19.85***	***€ 59.54***
Zusätzl. Tägl. Ölergänzung	2x 0.5 Liter à	SFr.6.50		€ 4.96	€ 4.96	€ 4.96
Betrieb in 4Std.	kW x12h à	SFr.0.22		€ 4.96	€ 4.96	€ 4.96
4 Std. Standby (10%)	kW x12h à	SFr.0.22		€ 4.96	€ 4.96	€ 4.96
Betriebskosten in 3 Tagen				€ 106.35	€ 127.53	€ 165.01
Betriebskosten für 1 Monat (30Tage)				€ 1'063.51	€ 1'275.27	€ 1'650.08
Betriebskosten für 1 Jahr (360 Tage)				€ 12'762.14	€ 15'303.21	€ 19'800.92
Unterschied in den jährlichen Betriebskosten					***€ 2'541.07***	***€ 7'038.78***
Betriebskosten über 7 Jahre				€ 89'334.96	€ 107'122.44	€ 138'606.41
Anschaffungskosten der Friteusen				€ 9'617.00	€ 12'572.52	€ 10'844.27
Gesamtkosten				€ 98'951.96	€ 119'694.96	€ 149'450.69
Unterschiede der Gesamtkosten 7 Jahre					***€ 20'743.00***	***€ 50'498.73***
Kosten für Frittieröl nach o.g. Berechnungsgrundlage				€ 62'519.08	€ 79'190.84	€ 112'534.35
Energiekosten nach o.g. Berechnungsgrundlage				€ 26'816.03	€ 27'931.30	€ 26'071.76

* *Kosten für Service/ Reparaturen und Finanzierung nicht berücksichtigt*

** *Die tatsächlich benötigte Energie, sprich die tatsächlichen Kosten, sind bei den Friteusen von Gastrofrit um*

Durch regelmässiges Reinigen des Frittieröles können die Kosten für Frittieröl um 25-40% gesenkt werden.
Es empfiehlt sich deshalb dringend, in Pumpe und Filter zu investieren. Sicher gehen können Sie mit einem Ölkontrollgerät.
10% geringer, als im Katalog angegeben, der als Kalkulationsgrundlage diente.

Stundenleistung beim Frittieren von Pommes Frites:	34kg	34kg	32 kg
Monatsproduktion in Pommes Frites	1360 kg	1360 kg	1280 kg
Jahresleistungen Pommes Frites	16320 kg	16320 kg	15360 kg
Produktion von Pommes Frites über 7 Jahre	114240 kg	114240 kg	107520 kg

Stillstandszeiten wirken sich gravierend auf Umsatz, Cash Flow und Gewinn aus. Im Zusammenhang mit der **WatchVolume** ist ein effizientes Arbeiten trotz Standby Temperatur möglich. Gastrofrit bietet die Möglichkeit die Heizung mit einem Handgriff herauszumehmen. Das ist ein immenser Vorteil gegenüber bekannten Mitbewerbern. Die Heizung der Gastrofrit-Friteuse kann dannin einer **Geschirrspülmaschine** gewaschen werden. Das Reinigen ist keine grosse, komplizierte und unangenehme Sache mehr und erfordert maximal 15 Minuten insgesamt.

Erfahrungen machen deutlich, dass die **Korbhebevorrichtungen** den Stress in der Küche reduziert und für eine kontinuierliche höchste Qualität des Frittiergutes sorgt.

Das fördert den guten Ruf des Unternehmens und sichert eine immer wiederkehrende Gästeschar. Gastrofrit bietet eine elektronische Standy Funktion an, bei der die Friteuse die Temperatur in ruhigen Zeiten kontinuirlich reduziert und Energie spart.

Schweizer Design, Verarbeitung und Materialien von höchster Qualität, dank gut ausgebildeten Schweizer Facharbeitern, Werksmeistern und Ingenieuren, ergeben ein hochwertiges Investitionsgut, welches Gewinn ermöglicht und etwas Besonderes darstellt. Das sind sicher Argumente, sich für Gastrofrit zu entscheiden.

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Frittierstation Olfo

Die Frittierstation Olfo deckt alle Ihre Frittier-Bedürfnisse in der Profiküche ab.

Die Olfo ist für den Gebrauch in der Systemgastronomie ausgelegt. Die einfache Handhabung und der stabil konstruierte Aufbau sind optimal für eine massive Einwirkung der Anwender. Körbe und neuralgische Gebrauchsflächen wurden verstrebt und verstärkt. Die Benutzung für das tägliche Frittieren ist mit Signalakustik und Hubautomation sehr einfach. Zudem berechnet das Gerät auf Wunsch die Frittierzeit und die vorgegebene Frittierqualität.

Ein neuartiges Ölmanagement hat das Ziel das Öl nicht mehr zu wechseln. Vorausgesetzt, die Anlage wird täglich genutzt und hat zu dem genügende Auslastung damit das regenerierte Frittieröl mit frischem Öl aufgefüllt werden kann. Durch die elektronische Temperaturüberwachung im Zusammenhang mit der Filtrierautomatik wird das Frittieröl schonend behandelt und regeneriert.

Zusammenstellen des optimalen Gerätes mit Optionen

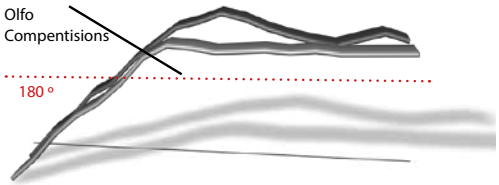
Stellen Sie Ihre Fritteuse individuell zusammen. Die Budget-Fritteuse für den Imbisswagen bis zu einem qualitätssicheren Gerät für die Systemgastronomie ist auswählbar. Durch unsere moderne Montageinfrastruktur sind alle Features als Option erhältlich. Auch spezielle Ausführungen gehören bei uns zum Standard. Für Gourmetrestaurants führen wir „Pommes Allumettes“ Frittierkörbe oder für spezielle Frittiertechniken wie „Tempura fried“ kann unsere Elektronik individuell programmiert werden. Für Fischrestaurants können wir Extrakörbe mit Fischgitter anbieten.

Steuerung

Erstklassiges

Wichtigste Strategiebausteine der Gastrofrit® sind die Robustheit und Zuverlässigkeit der Geräte. Das haben wir mit der im Jahre 2008 neu konzipierten Steuereinheit bzw. Fittingbox umgesetzt. Eine modulare Steuerung für den einfachen Wechsel sind die idealen Voraussetzungen für das internationale Servicegeschäft. So können wir den einfachen First Level Support, also das einfache Austauschen der Steuereinheit vor Ort durch Semiprofis garantieren. Die Fittingbox ist eine in sich geschlossene Einheit, die sämtliche elektronischen und Regel relevanten Bauteile beinhaltet. Die Elektronik und deren Software wird kontinuierlich dem Stand der Technik angepasst und mit modernen Features wie z.Bsp. Wifi erweitert.

Alle Gastrofrit® Standmodelle und sogar die Pastacooker werden mit der gleich genormten Fittingbox angesteuert. Sämtliche Elektro-Verbindungen sind gesteckt und die Einheit ist einfach montiert



Vorteile der neuen Fittingbox:

- Alle Teile mit Steckprinzip
- Zweizeiliges Display in Realtime: Infos für komplette Hinweis- und Fehleranzeige
- Standbyfunktion: (Zeit programmierbare, stufenweise Temperaturabsenkung)
- Mit modernster SSR (Solid State Relais) Pulsschaltung. Gegenüber der Schützenschaltung sparen Sie massiv Strom.
- Im Zusammenhang mit der Temperaturmessung mit dem PT-1000 ist die Steuerung und Überwachung nicht zu übertreffen.
- Die ganze Anwenderbedienung ist logisch und einfach aufgebaut.

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Automatische Ölfiltration

Die Gastrofrit® Formel für die Haltbarkeit des Frittieröl ist eine Symbiose aus intelligenter Steuerung durch die neueste Elektronik mit Stand-by Funktion und der lernfähigen Temperaturberechnung, optimalen Heizoberfläche und die ergonomisch richtige und automatische Filtrierung des Öls. Die Filtrierung funktioniert automatisch und kann durch ein Knopfdruck aktiviert werden. Somit ist der Prozess vorgegeben und die Qualität der Durchführung gesichert.

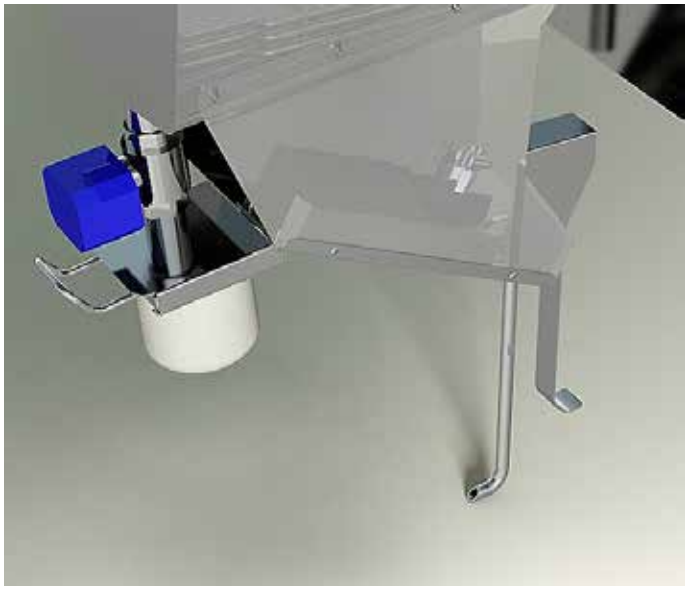
Das Ölfiltriersystem wurde neu entwickelt. Das Öl wird mit einem elektrischen Ablasshahn abgelassen und gleichzeitig mit dem Filtersystem (Druckfilter) gefiltert und im unteren Bereich aufgefangen. Bei diesem Prozess werden feinste Schmutzpartikel im Mikro-Bereich (40 µm) entfernt.

Das kontinuierliche Aufheizen der Partikel verkürzt die Lebensdauer des Frittieröls um ein Vielfaches.

Die Filtrierung kann kurz nach einer Rushhour, z. B. nach dem Mittagsgeschäft, mit dem heissen Öl durchgeführt werden.

Nach diesem Prozess ist das Öl auch nach einem intensiven Gebrauch wieder einsatzbereit. Mit der Ölfiltrierautomatik und deren richtigen Anwendung werden die polaren Anteile von 22% nicht überschritten. Der Filtrierprozess ist weitgehend automatisiert und ergonomisch optimiert. Die Becken können vorzugsweise nacheinander automatisch geöffnet werden und das Öl wird kontinuierlich gefiltert und regeneriert. Ziel ist es, das Öl nicht mehr zu entsorgen. Sondern die Menge die das Becken mit dem Frittiergut verlässt zu ersetzten.

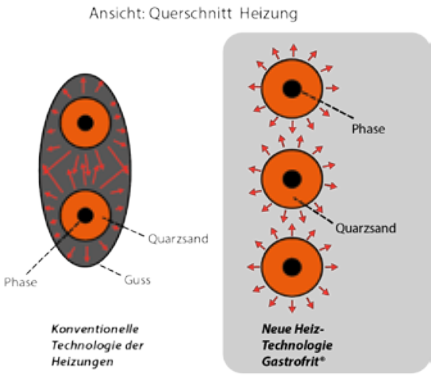
Im Zusammenhang mit der aussteckbaren Heizung ist die Reinigung einfach, schnell und komfortabel. Es ist sicher von Vorteil, wenn der Reinigungsaspekt eines Gerätes beim Kauf berücksichtigt wird. Verlangen Sie unsere Rentabilitätsrechnung.



Intelligente Heiztechnik

Eine geregelte und kontrollierte Energieabgabe über die Heizung ist die wichtigste Maßnahme zur Verlängerung der Öllebensdauer. Fritteusen, die Ihre Energie auf zu kleiner Oberfläche verteilen schädigen das Frittieröl schon beim ersten Gebrauch. Die Gefahr von erhötem Acrylamid ist gegeben, das als erhöhtes Krebsrisiko gilt. Gastrofrit® erhitzt das Öl mit einer Drei-Register-Heizung und erreicht so die grösst mögliche Oberfläche der Heizung. Die Energie wird über die Oberfläche verteilt. Der Grenzwert 2.2 Watt pro cm^2 wird nicht überschritten.

Standby Funktion mit Energieabsenkung sind individuell einstellbar.



© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Varianten und technische Daten

Variante A
- 2 x 17 Lt.
- 2 x 9 Lt.

Eckdaten	normal	Power
Leistung:	2 x 7.2 kW und 2 x 14 kW	2 x 9.8 kW und 2 x 18 kW
Ampère:	2x11 A + 2x21 A	2x15 A + 2x25 A
Volt:	4x3x400V,3PNE	4x3x400V,3PNE
Ölinhalt:	52 Lt	52 Lt
Frittierkörbe:	4 - 6	4 - 6
Stundenleistung:	2 x 17 kg TK-Frites/h 2 x 37 kg TK-Frites/h	2 x 23 kg TK-Frites/h 2 x 50 kg TK-Frites/h

Variante B
- 3 x 17 Lt.

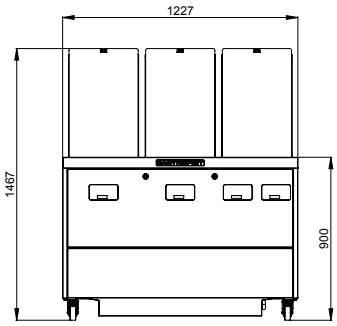
Eckdaten	normal	Power
Leistung:	3 x 14 kW	3 x 18 kW
Ampère:	3x21 A	2 x 26 A
Volt:	3 Stck. 3x400V,3PNE	4 Stck. 3x400V,3PNE
Ölinhalt:	51 Lt	51 Lt
Frittierkörbe:	3 - 6	3 - 6
Stundenleistung:	3 x 37 kg TK-Frites/h	3 x 50 kg TK-Frites/h

Variante C
- 1 x 17 Lt.
- 4 x 9 Lt.

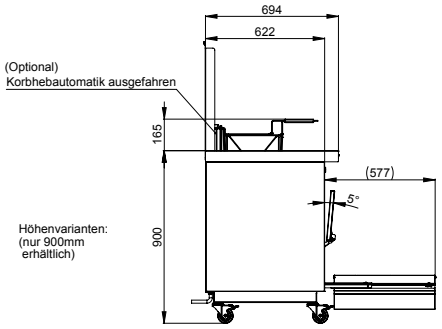
Eckdaten	normal	Power
Leistung:	4 x 7.2 kW und 1 x 14 kW	4 x 9.8 kW und 1 x 18 kW
Ampère:	1x21A + 4x11A	1x26 A + 4x15 A
Volt:	5 Stck. 3x400V,3PNE	5 Stck. 3x400V,3PNE
Ölinhalt:	53 Lt	53 Lt
Frittierkörbe:	5 - 6	5 - 6
Stundenleistung:	4 x 17 kg TK-Frites/h 1 x 37 kg TK-Frites/h	4 x 23 kg TK-Frites/h 1 x 50 kg TK-Frites/h

Variante D
- 1 x 17 Lt.
- 2 x 9 Lt.
- Warmhaltestation

Eckdaten	normal	Power
Leistung:	2x 7.2 kW und 1x 14 kW und 1.1 kW	2 x 9.8 kW und 1x 18 kW und 1.1 kW
Ampère:	1x21A + 2x11A	1x26A + 2x15A
Volt:	3x3x400V,3PNE 1x230 V,PNE	3x3x400V,3PNE 1x230 V,PNE
Ölinhalt:	32 Lt	32 Lt
Frittierkörbe:	3 - 4	3 - 4
Stundenleistung:	2 x 17 kg TK-Frites/h 1 x 37 kg TK-Frites/h	2 x 23 kg TK-Frites/h 1 x 50 kg TK-Frites/h

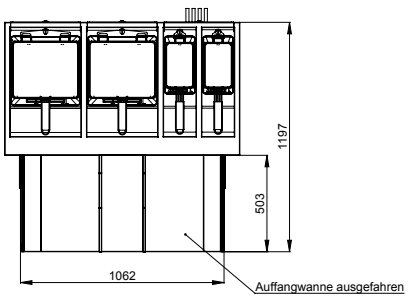


VORDERSEITE

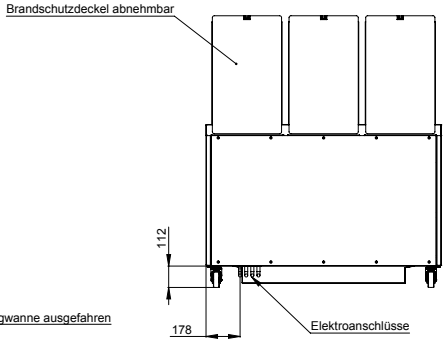


SEITENANSICHT von LINKS

DRAUFSICHT



RÜCKANSICHT



© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Luftreinigung (Entkeimung) ohne Abluft

Plasma Abluftanlage mit System

Insbesondere für gastronomische Objekte, für die aus verschiedenen Gründen keine Abluftanlage durch das Gebäude und an der Fassade über Dach möglich ist, wie z.b. bei denkmalgeschützten Gebäuden, bieten die Plasma Kompakt-Abluftanlagen eine optimale Lösungsmöglichkeit. Die Plasma Kompakt-Abluftanlagen ermöglichen, die fett- und geruchsfreie Küchenabluft direkt ins Freie zu leiten.

Die Plasmatechnologie beseitigt im Zuluft-, Umluft- oder Abluftverfahren kleinste gasförmige und organische Kohlenstoffverbindungen, wie zum Beispiel Geruchs- und Fettmoleküle, Viren, Bakterien und Sporen. Als Option kann ein zusätzlicher Blaurauchfilter eingesetzt werden zur optimalen Rauchverarbeitung.

Dabei durchläuft die zu reinigende Luft drei Stufen:

Den Vorfilter für die grobe Verschmutzung und Vorbereitung zur nächsten Stufen. Die Plasmastufe welche die vorgefilterte Luft von Keimen eliminiert und Fette vollständig zerstört. Zu guter letzt die 3. Stufe welche einen Aktivkohlefilter beinhaltet und die bisher noch nicht oxidierten Geruchsstoffe zurückhält.

Die DC Umluftventilatoren können stufenlos geregelt werden. Somit sind Sie nahezu lautlos und hoch effizient.

Bei kleinen Abluftvolumen ist unter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften auch der Einsatz als Umlufttechnik denkbar, so kann es in Ihrem Frontcooking- Systemen jederzeit und an jedem Ort umgesetzt werden.

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

F-300

Artikelnummer : 100030

Erklärung

Unser Friteusensortiment ist neu elementar aufbaubar. Als Standard ist ein Teleskop-Heizsystem integriert. Dieses kann mit der Option aussteckbare Heizung als komfortableres Produkt ersetzt werden. So können Sie Ihr Gerät mit Korbhebeautomatik oder Ölfiltrierautomatik kalkulieren und bestellen. Bitte beachten Sie, dass sämtliche Ausbauarten auch als Einbauvariante angeboten werden.

Eckdaten	normal	Powerheizung
Leistung	10 kW	12 kW
Ampère	15 A	18 A
Volt	1x400V, 3PNE	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	12 Lt.	
Fritierkorb	1 Stück	
Abmessung	300x600x850 / 900 mm	
Stundenleistung	26 kg TK-Frites/h	37 kg TK-Frites/h

Allgemeine Vorteile

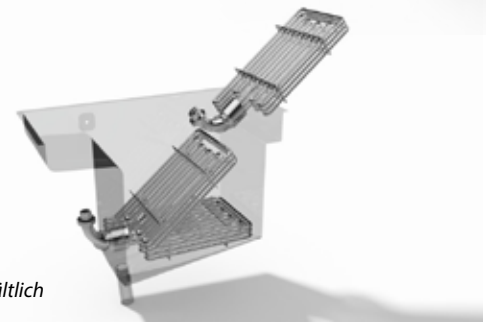
- einfachste Bedienung per Folientastatur
- ölschonendes Heizsystem
- sparsam durch optimale Heizungsansteuerung
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Standby Funktion (Temperatur und Zeit sind frei wählbar)
- Lautstärke einstellbar
- integrierte Timerfunktion mit Akustik
- Fettschmelzzyklus
- Gerät auf vier Rollen aus bodenschonendem Material
- CE geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

Optionen frei wählbar

USP (unique selling positions)

- Sicherheits-Ablassautomatik per Knopfdruck
- Aussteckbare Heizung
- Frittiercomputer WatchVolume
- Korbhebeautomatik**
- Ölfiltrierautomatik
- Power Heizung*
- Unterbau 900 mm
- Energieoptimierung
- Zweibecken beliebig kombinierbar

* *nur in Verbindung mit aussteckbarer Heizung erhältlich*



Zertifikat:
energieeffizient
mit Fördergeld für Eintausch in der Schweiz

Zertifikat:
energieeffizient
für Hotellerie und Gastronomie

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

F-400

Artikelnummer : 100040

Erklärung

Unser Friteusensortiment ist neu elementar aufbaubar. Als Standard ist ein Teleskop-Heizsystem integriert. Dieses kann mit der Option aussteckbare Heizung als komfortableres Produkt ersetzt werden. So können Sie Ihr Gerät mit Korbhebeautomatik oder Ölfiltrierautomatik kalkulieren und bestellen. Bitte beachten Sie, dass sämtliche Ausbauarten auch als Einbauvariante angeboten werden.

Eckdaten	normal	Powerheizung
Leistung	14 kW	16 kW
Ampère	21 A	24 A
Volt	1x400V, 3PNE	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	17 Lt.	
Fritierkorb	1 Stück	
Abmessung	400x600x850 / 900 mm	
Stundenleistung	37 kg TK-Frites/h	50 kg TK-Frites/h

Allgemeine Vorteile

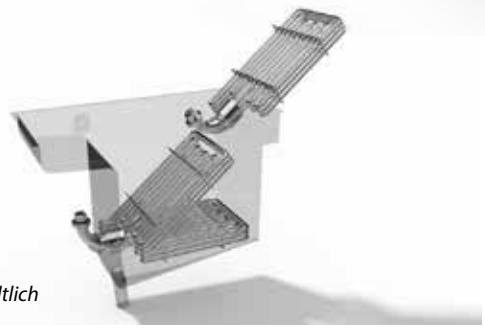
- einfachste Bedienung per Folientastatur
- ölschonendes Heizsystem
- sparsam durch optimale Heizungsansteuerung
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Standby Funktion (Temperatur und Zeit sind frei wählbar)
- Lautstärke einstellbar
- integrierte Timerfunktion mit Akustik
- Fettschmelzzyklus
- Gerät auf vier Rollen aus bodenschonendem Material
- CE geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

Optionen frei wählbar

USP (unique selling positions)

- Sicherheits-Ablassautomatik per Knopfdruck
- Aussteckbare Heizung
- Frittiercomputer WatchVolume
- Korbhebeautomatik**
- Ölfiltrierautomatik
- Power Heizung*
- Unterbau 900 mm
- Energieoptimierung
- Zweibecken beliebig kombinierbar

* *nur in Verbindung mit aussteckbarer Heizung erhältlich*



Zertifikat:
energieeffizient
mit Fördergeld für Eintausch in der Schweiz

Zertifikat:
energieeffizient
für Hotellerie und Gastronomie

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

F2-400

Artikelnummer : 100240

Erklärung

Unser Friteusensortiment ist neu elementar aufbaubar. Als Standard ist ein Teleskop-Heizsystem integriert. Dieses kann mit der Option aussteckbare Heizung als komfortableres Produkt ersetzt werden. So können Sie Ihr Gerät mit Korbhebeautomatik oder Ölfiltrierautomatik kalkulieren und bestellen. Bitte beachten Sie, dass sämtliche Ausbauarten auch als Einbauvariante angeboten werden.

Eckdaten	normal	Powerheizung
Leistung	2 x 7.2 kW	2 x 9.2 kW
Ampère	21.6 A	27.6 A
Volt	1x400V, 3PNE	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	2 x 9 Lt.	
Fritierkorb	2 Stück	
Abmessung	400x600x850 / 900 mm	
Stundenleistung	34 kg TK-Frites/h	46 kg TK-Frites/h

Allgemeine Vorteile

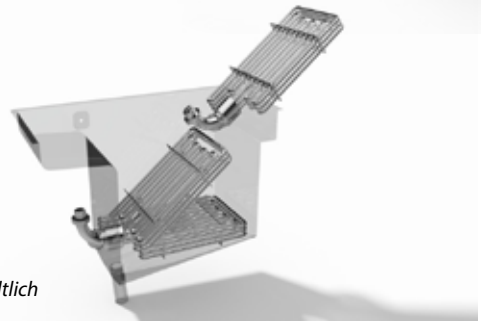
- einfachste Bedienung per Folientastatur
- ölschonendes Heizsystem
- sparsam durch optimale Heizungsansteuerung
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Standby Funktion (Temperatur und Zeit sind frei wählbar)
- Lautstärke einstellbar
- integrierte Timerfunktion mit Akustik
- Fettschmelzzyklus
- Gerät auf vier Rollen aus bodenschonendem Material
- CE geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

Optionen frei wählbar

USP (unique selling positions)

- Sicherheits-Ablassautomatik per Knopfdruck
- Aussteckbare Heizung
- Frittiercomputer WatchVolume
- Korbhebeautomatik**
- Ölfiltrierautomatik
- Power Heizung*
- Unterbau 900 mm
- Energieoptimierung
- Zweibecken beliebig kombinierbar

* *nur in Verbindung mit aussteckbarer Heizung erhältlich*



Zertifikat:
energieeffizient
mit Fördergeld für Eintausch in der Schweiz

Zertifikat:
energieeffizient
für Hotellerie und Gastronomie

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

F2-500

GASTROFRIT®

Artikelnummer : 100250

Erklärung

Unser Friteusensortiment ist neu elementar aufbaubar. Als Standard ist ein Teleskop-Heizsystem integriert. Dieses kann mit der Option aussteckbare Heizung als komfortableres Produkt ersetzt werden. So können Sie Ihr Gerät mit Korbhebeautomatik oder Ölfiltrierautomatik kalkulieren und bestellen. Bitte beachten Sie, dass sämtliche Ausbauarten auch als Einbauvariante angeboten werden.

Eckdaten	normal	Powerheizung
Leistung	7.2 kW und 10 kW	9.2 kW und 12 kW
Ampère	25.8 A	31.8 A
Volt	1x400V, 3PNE	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	9 Lt. und 12 Lt.	
Fritierkorb	2 Stück	
Abmessung	500x600x850 / 900 mm	
Stundenleistung	43 kg TK-Frites/h	60 kg TK-Frites/h

Allgemeine Vorteile

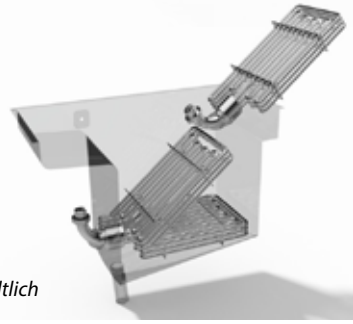
- einfachste Bedienung per Folientastatur
- ölschonendes Heizsystem
- sparsam durch optimale Heizungsansteuerung
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Standby Funktion (Temperatur und Zeit sind frei wählbar)
- Lautstärke einstellbar
- integrierte Timerfunktion mit Akustik
- Fettschmelzzyklus
- Gerät auf vier Rollen aus bodenschonendem Material
- CE geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

Optionen frei wählbar

USP (unique selling positions)

- Sicherheits-Ablassautomatik per Knopfdruck
- Aussteckbare Heizung
- Frittiercomputer WatchVolume
- Korbhebeautomatik**
- Ölfiltrierautomatik
- Power Heizung*
- Unterbau 900 mm
- Energieoptimierung
- Zweibecken beliebig kombinierbar

* *nur in Verbindung mit aussteckbarer Heizung erhältlich*



EcoGastro

Zertifikat:
energieeffizient
mit Fördergeld für Eintausch in der Schweiz

ENAK

Zertifikat:
energieeffizient
für Hotellerie und Gastronomie

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

ELM-300

Artikelnummer : 101130

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

Eckdaten

Leistung	10 kW
Ampère	15 A
Volt	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	12 Lt.
Fritierkorb	1 Stück
Abmessung	300x600x850 / 900 mm
Stundenleistung	26 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 Gastronomie

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

ELM-400

Artikelnummer : 101140

Das Gerät ist ausgelegt für ein 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 Gastronomie

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

ELM 2-400

Artikelnummer : 101141

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

Eckdaten

Leistung	2 x 7.2 kW
Ampère	21.6 A
Volt	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	2 x 9 Lt.
Fritierkorb	2 Stück
Abmessung	400x600x850 / 900 mm
Stundenleistung	34 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 Gastronomie

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

ELM 2-500

Artikelnummer : 101250

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

Eckdaten

Leistung	7.2 kW und 10 kW
Ampère	25.8 A
Volt	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	9 Lt. und 12 Lt.
Fritierkorb	2 Stück
Abmessung	500x600x850 / 900 mm
Stundenleistung	43 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 Gastronomie

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

FT2-8 230 V

Tischmodell

Artikelnummer : 102053

Eckdaten

Leistung	2 x 3.6 kW
Spannung	230V / 50 Hz
Ölinhalt	16 Lt. (2 x 8 Lt.)
Fritierkorb	2 Stück
Abmessung	590 x 450 x 330 mm

Robust mit logischer Bedienung

Das Tischmodell ist elektromechanisch gesteuert und ermöglicht ein flexibles und nicht standortgebundenes Arbeiten. Die Bedienung ist logisch, einfach und ergonomisch aufgebaut.

Sicheres Frittieren

Dank gummierten Abstellfüssen weist das Tischmodell eine solide Standfestigkeit während des Frittiervorgangs auf. Die Steuerung ist mit zwei Thermostaten abgesichert. Falls der Arbeitsthermostat ausfällt, riegelt der Sicherheitsthermostat die Leistung ab. Dieser kann mit einem Knopfdruck zurückgestellt werden. Die Heizung ist mit einer Sicherung ausgerüstet. So, dass diese nur im Fritteusenbecken eingeschaltet werden kann.

Sparsamer Umgang mit Öl

Eine optimale Heizungsoberäche sorgt für ein sparsames und Öl schonendes frittieren. So, dass sich die Energie verteilt und diese schonend direkt an das Medium Öl abgegeben wird.

Einfache Reinigung

Das Tischmodell kann mit ein paar Handgriffen zerlegt werden. Die Heizung ist einfach zu reinigen. Die Heizstäbe können eingelegt werden. Der Korb, Pfannenbecken und Chromstahlmantel sind geschirrspülmaschinenfest.

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Fritteusenreiniger
in Granulatform

Artikelnummer : 715029

Eckdaten

- Karton 20 x 150g (portioniert)
- Inhalt: Inhaltsstoffe gem VO Nr. 648/2004/EG: 15-30% Phosphate
- Preis 49.90 (auch als Palette lieferbar)

Fritteusenreiniger als Granulat

Gemeinsam mit einem Partner haben wir ein neuartiges Reinigungsgranulat speziell für Fritteusen entwickelt. Dieses löst ohne mechanische Reinigung mit warmem Wasser grobe Rückstände und eingebrannte Panade an Heizung und Pfannenwand.

VORZÜGE IN KÜRZE

Selbsttätig reinigendes Compact-Granulat für Gewerbe-Fritteusen aus Edelstahl. Fritteusen-Reiniger-Granulat entfernt dunkle Verkrustungen an Innenwand, Heizelement und Drahtkörben durch kurzes Aufkochen mit Wasser. Besonders Eiweisshaltiges und eingebrannte Panade lassen lassen schnell starke Verkrustungen entstehen, die zu erhöhtem Energieverbrauch führen und der Fritteuse ein unappetitliches Aussehen gibt. Die regelmässige Behandlung mit Fritteusen-Reiniger entfernt die Beläge schnell und mühelos. Das Ergebnis ist eine strahlend saubere, hygienisch gereinigte Fritteuse mit neuwertigem Aussehen. Die gereinigte Fritteuse heizt schneller auf und verbraucht weniger Energie.

Das beste Ergebnis bei starker Verkrustung erreichen Sie mit folgendem Ablauf.

1. Frittieröl ablassen
2. Fritteuse mit Wasser füllen
3. Wasser auf 90 Grad erhitzen
4. Gastrofrit Reiniger (Portion) hinein leeren
5. Rühren bis Granulat sich aufgelöst hat
6. Mind. 15 Minuten, bei starker Verschmutzung länger sieden lassen
7. Lösung ablassen und ableeren
8. Nachspülen
9. Gründlich trocknen lassen

HINWEISE

Nicht für Haushalts-Fritteusen aus Aluminium verwenden/ Nur für den gewerblichen Einsatz /Enthält Natriumhydroxid/ R35 verursacht schwere Verätzungen / R37 Reizt die Atmungsorgane/ S1/2 Unter Verschluss und für Kinder unzugänglich aufbewahren/ S22 Staub nicht einatmen/S23 Bei Berühung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren/ S25/37/39 Bei der Arbeit geeignete Schutzkeidung tragen/ S45 Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt zuziehen

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

PMM-151

Pasta Produktions-Center

Artikelnummer : 150151

Eckdaten

Leistung	0.75 kW
Ampère	1.2 A
Volt	400V / 50 Hz, 3PNE
Kapazität (Mixer)	5 kg
Leistung/h	12 kg /h (mixen, nachher pressen)

Masse

Höhe:	550 mm
inkl. Unterbau:	1270 mm
Breite:	420 mm
Tiefe:	680 mm
Tiefe ausgezogener Schublade:	980 mm
Gewicht:	70 kg

Gerätebeschreibung

Mit dem neuen PMM-Serie haben Sie die Möglichkeit diverse frische Pastasorten herzustellen. Für Ihr neues Projekt können Sie eine eigene Pasta kreieren. Nach einer kurzen Einarbeitunszeit und Training kann Ihre eigene Pastaproduktion beginnen. Produzieren Sie Ihre individuellen Farben und Geschmacksrichtungen. Es stehen Ihnen diverse Hilfsmittel zu Verfügung, die eine konstante Qualität sichern. Sie können zusätzlich Ihre eigene Matrize definieren und so eine eigene Pastasorte erfinden. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und heben Sie sich ab von Ihren Mitbewerbern.

Vorteile auf einen Blick

- Unterbau mit integriertem Luftgebläse
- Unterbau ist im Preis inbegriffen
- 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
- Kompaktes und leicht zu reinigendes Gerät
- Spritzwassergeschütze Konstruktion
- Teigwanne aus 5 mm Chromstahl
- Grosse Auswahl an Matrizen für Pastasorten
- Schneller Matrizenwechsel möglich
- Integrierte Lüftung für die Pasta-Trocknung. Kein Zusammenkleben der Pasta. Eine effiziente Produktion
- CE geprüft

Nach einer kurzen Instruktion, sind Sie bereit, Ihre Pastaproduktion zu starten.

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

PMM-181

Pasta Produktions-Center

Artikelnummer : 150001

Eckdaten

Leistung	1.1 kW
Ampère	1.6 A
Volt	1x400V / 50 Hz
Kapazität (Mixer)	7 kg
Leistung/h	15 kg /h (mixen, nachher pressen)
Herstellungsleist. /h	30 kg /h (kontinuierlich pressen)
Masse	
Höhe:	560 mm
inkl. Unterbau:	1270 mm
Breite:	500 mm
Tiefe:	700 mm
Tiefe ausgezogener Schublade:	980 mm
Gewicht:	130 kg

Gerätebeschreibung

Mit dem neuen PMM-Serie haben Sie die Möglichkeit diverse frische Pastasorten herzustellen. Für Ihr neues Projekt können Sie eine eigene Pasta kreieren. Nach einer kurzen Einarbeitunszeit und Training kann Ihre eigene Pastaproduktion beginnen. Produzieren Sie Ihre individuellen Farben und Geschmacksrichtungen. Es stehen Ihnen diverse Hilfsmittel zu Verfügung, die eine konstante Qualität sichern. Sie können zusätzlich Ihre eigene Matrize definieren und so eine eigene Pastasorte erfinden. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und heben Sie sich ab von Ihren Mitbewerbern.

Vorteile auf einen Blick

- Unterbau mit integriertem Luftgebläse
- Unterbau ist im Preis inbegriffen
- 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
- Kompaktes und leicht zu reinigendes Gerät
- Spritzwassergeschütze Konstruktion
- Teigwanne aus 5 mm Chromstahl
- Grosse Auswahl an Matrizen für Pastasorten
- Schneller Matrizenwechsel möglich
- Integrierte Lüftung für die Pasta-Trocknung. Kein Zusammenkleben der Pasta. Eine effiziente Produktion
- CE geprüft

Nach einer kurzen Instruktion, sind Sie bereit, Ihre Pastaproduktion zu starten.

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

PMM-RAV

Maschine für gefüllte Pasta
(Zusatz zu PMM-151 und PMM-181)

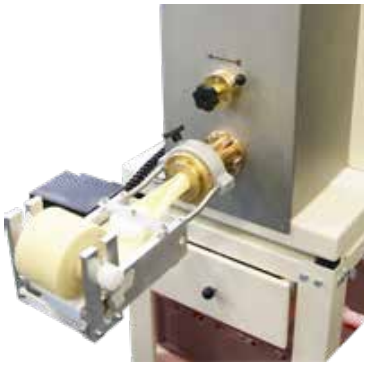
Artikelnummer : 151000

Eckdaten

Leistung	0.18 kW
Ampère	0.5 A
Volt	1x400V, 50 Hz
Abmessung	440 x 450 x 660 mm
Gewicht	44 kg
Stundenleistung	150 Stk /min (kontinuierliche Herstellung)

Gerätebeschreibung

Die PMM-RAV funktioniert in Verbindung mit der Gastrofrit® PMM-151 und PMM-181. Mit dem neuen PMM-RAV haben Sie die Möglichkeit diverse frische, gefüllte Pasta Ravioli herzustellen. Nach einer kurzen Einarbeitungszeit und Training kann Ihre eigene Ravioliproduktion beginnen. Produzieren Sie Ihre individuellen Füllungen und Geschmacksrichtungen.
Es stehen Ihnen diverse Hilfsmittel zu Verfügung, die eine konstante Qualität sichern. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und heben Sie sich ab von Ihren Mitbewerbern.



Vorteile auf einen Blick

- Optional: Spezial-Stempel für Ravioli
- Tischausführung für den fexiblen Einsatz
- Doppelteigscheibe mit austauschbaren Formen
- Mit dieser Maschine lassen sich unterschiedliche Ravioliformate herstellen (rechteckig, rund oder halbmondförmig)
- Die Füllungsmenge kann dosiert werden
- Nach geltenden Sicherheitsnormen und mit den hochwertigsten Werkstoffen gebaut
- Vollständig mit Edelstahl verkleidet
- Robust und bedienerfreundlich
- CE geprüft

Nach einer kurzen Instruktion, sind Sie bereit, Ihre Pastaproduktion zu starten

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Zusatz Matrizen

Pastageräte

Prod.Nr.	Bild	Prod.Bez.	Technische-Bez.	Masse	Preise EUR 2016	Einh
150003		Matrizen	Matrize Spaghettini 1.25mm	PMM-181	315.00 €	Stk
150005		Matrizen	Matrize Spaghetti 1.75mm	PMM-181	315.00 €	Stk
150006		Matrizen	Matrize Spaghettoni 2.25mm	PMM-181	315.00 €	Stk
150007		Matrizen	Matrize Lasagne/Ravioli	PMM-181	315.00 €	Stk
150013		Matrizen	Matrize Bigoli-Pici	PMM-181	315.00 €	Stk
150020		Matrizen	Matrize Tagliatelle 7mm	PMM-181	315.00 €	Stk
150022		Matrizen	Matrize Pappardell 14mm	PMM-181	315.00 €	Stk
150025		Matrizen	Matrize Mafaldine 11mm	PMM-181	315.00 €	Stk
150037		Matrizen	Matrize Rigatelli 10,5mm	PMM-181	315.00 €	Stk
150041		Matrizen	Matrize Conchiglie	PMM-181	315.00 €	Stk
150044		Matrizen	Matrize Orecchiette	PMM-181	315.00 €	Stk
150049		Matrizen	Matrize Fusilli	PMM-181	315.00 €	Stk
150050		Matrizen	Matrize Casarecce	PMM-181	315.00 €	Stk
150077		Matrizen	Matrize Maccheroni rigati	PMM-181	315.00 €	Stk
150116		Matrizen	Matrize Penne rigate	PMM-181	315.00 €	Stk
150123		Matrizen	Matrize "Hörnli"	PMM-181	315.00 €	Stk
150250		Matrizen	Matrize Trottole	PMM-181	315.00 €	Stk
150267		Matrizen	Matrize Torchietti	PMM-181	315.00 €	Stk
151101		Matrizen	Ravioli Form halbmond	PMR-181	990.00 €	Stk
151103		Matrizen	Ravioli Form rund 60mm	PMR-181	990.00 €	Stk
151104		Matrizen	Ravioli Form 35x35mm	PMR-181	990.00 €	Stk
151105		Matrizen	Ravioli Form Dreieck	PMR-181	990.00 €	Stk
151106		Matrizen	Ravioli Form Rechteck 70x60mm	PMR-181	990.00 €	Stk

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

TW-350

PASTACOOKER elektronisch

Artikelnummer : 110035

Eckdaten

Leistung	9 kW
Ampère	13.5 A
Volt	1x400V, 3PNE
Inhalt	15 - 20 Lt.
Korb	2 Stück (92 x 135 x 185 mm B x L xH)
Abmessung	350 x 600 x 850 / 900 mm
Stundenleistung	25 kg/h (Spaghetti à la minute)

Optionen

- 2 x programmierbare Korbhebeautomatik
- Elektronischer Sensor zur optimalen Dosierung von Salz
- Unterbau für Höhe 900mm
- elektronisch gesteuerte Nachbefüllung
- automatischer Sicherheitsablasshahn

Qualitätssicherung

- Stufenprogrammierbare Stärke-Abschwemmung mit Zu-/Ablauf Automatische Befüllung

Reinigungsfreundlich

- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Kalkablagerungen splittern ab
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- Gerät auf vier Rollen

Ökonomisch

- einfachste Bedienung per Folientastatur
- weniger Arbeitsaufwand als mit herkömmlicher Herdplatte
- elektronische automatische Temperaturregulierung
- leistungsstarke Heizung für eine effiziente „Mise en place“ Zubereitung
- stabile Qualität auch bei verschiedenen Teigwarensorten, Reis und Gemüse

CH-Qualität

- hochwertiger Spezialchromstahl
- wartungsfreundlich
- Sicherheitsthermostat
- IP5 geprüft (Spritzwasserschutz)
- CE und TüV geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

E N A K

Zertifikat:
energieeffizient
für Hotellerie und Gastronomie

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

TW-400

PASTACOOKER elektronisch

Artikelnummer : 110040

Eckdaten

Leistung	10 kW
Ampère	15 A
Volt	1x400V, 3PNE
Inhalt	20 - 25 Lt.
Korb Gross	1 oder 2 Stück
Portionenbecher	6 Stück für je 2 Portionen
Abmessung	400 x 600 x 850 / 900 mm
Stundenleistung	30 kg/h (Spaghetti à la minute)

Optionen

- 2 x programmierbare Korbhebeautomatik
- Elektronischer Sensor zur optimalen Dosierung von Salz
- Unterbau für Höhe 900mm
- elektronisch gesteuerte Nachbefüllung
- automatischer Sicherheitsablasshahn

Qualitätssicherung

- Stufenprogrammierbare Stärke-Abschwemmung mit Zu-/Ablauf Automatische Befüllung

Reinigungsfreundlich

- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Kalkablagerungen splittern ab
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- Gerät auf vier Rollen

Ökonomisch

- einfachste Bedienung per Folientastatur
- weniger Arbeitsaufwand als mit herkömmlicher Herdplatte
- elektronische automatische Temperaturregulierung
- leistungsstarke Heizung für eine effiziente „Mise en place“ Zubereitung
- stabile Qualität auch bei verschiedenen Teigwarensorten, Reis und Gemüse

CH-Qualität

- hochwertiger Spezialchromstahl
- wartungsfreundlich
- Sicherheitsthermostat
- IP5 geprüft (Spritzwasserschutz)
- CE und TüV geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

Zertifikat:
energieeffizient
für Hotellerie und Gastronomie

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

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Prod.Nr.	Bild	Fritteusen	Masse		Preise CHF	Einh
303010.062		Korb TW-350 Blech links	300x100x188mm	CHF	199.00	Stk
303010.063		Korb TW-350 Blech rechts	300x100x188mm	CHF	199.00	Stk
303010.057		Korb TW-400 Blech	300x350x195mm	CHF	285.00	Stk
303010.052		Korb TW-400 Draht	300x350x195mm	CHF	255.00	Stk
303010.056		Korb TW-400/2 Blech	300x145x195mm	CHF	195.00	Stk
303010.058		Korb TW-400/2 Draht	300x150x195mm	CHF	175.00	Stk
301080.070		Portionenbecher Blech	135x90x185mm	CHF	110.00	Stk
301080.070-spez		Portionenbecher Blech langer Griff	140x90x190mm	CHF	130.00	Stk
301080.069		Portionenbecher Draht	135x 90x185mm	CHF	95.00	Stk
301080.069-spez		Portionenbecher Draht langer Griff	140x90x190mm	CHF	115.00	Stk
301080.080		Portionenbecher PVC	Ø=115x45mm	CHF	19.00	Stk
301080.073		Portionenkorb TW-350 links	328x110x216mm	CHF	152.00	Stk
301080.076		Portionenkorb TW-350 rechts	328x110x216mm	CHF	152.00	Stk
303010.001		Fritteusen Korb Draht 200er	240x150x160 mm	CHF	135.00	Stk
303010.002		Fritteusen Korb Draht 300er	300x210x160 mm	CHF	145.00	Stk
303010.004		Fritteusen Korb Draht 400er	300x350x160 mm	CHF	175.00	Stk
303010.005		Fritteusen Korb Draht 400/2 halbe Gr	300x150x160 mm	CHF	155.00	Stk

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

503000.365	Hubschild	Korbaufhägung Hub	CHF	39.90	Stk
503000.453	Schraube für Hubschild	Rändelschraube für Hub	CHF	25.00	Stk
302050.025	Korbhebeautomatik links	ohne Programmierung	CHF	780.00	Stk
302050.024	Korbhebeautomatik rechts	ohne Programmierung	CHF	780.00	Stk
505000.112	Salzsensor elktronisch SC-2011	Messen des Salzgehaltes	CHF	1'180.00	Stk
101050.004	Toolkit Fritteusen 2te/ standart	elektronisch	CHF	990.00	Stk
101050.013	Toolkit Fritteusen ELM	konventionell	CHF	990.00	Stk
101050.001	Toolkit Teigwarenkocher	elektronisch	CHF	1'068.00	Stk
505000.145	D-Sub Kabel 1:1 25pol male 1m	Anschluss Gastro8 Einbau	CHF	33.00	Stk
505000.146	D-Sub Kabel 1:1 25pol male 2m	Anschluss Gastro8 Einbau	CHF	25.00	Stk
306200.016	Folientastatur 2te Oilcheck	Fritteusen	CHF	95.00	Stk
306200.018	Folientastatur TW-400	Pastacooker	CHF	90.00	Stk
502000.038	BG Steuerbox ELM komplett	ELM Geräte Fritteusen	CHF	496.00	Stk
502000.027	FittingBox V2 Reparatur/ Austausch	Fritteusen Standgeräte	CHF	750.00	Stk
502000.008	FittingBox V2 Standart/ Schütz	Fritteusen Standgeräte	CHF	1'885.00	Stk
502000.010	FittingBox V4 Einbau/ Schütz	Fritteusen Einbaugeräte	CHF	1'885.00	Stk
502000.029	FittingBox V4 Reparatur/ Austausch	Fritteusen Einbaugeräte	CHF	750.00	Stk
502000.030	FittingBox V5 Reparatur/ Austausch	Pastacooker Standgeräte	CHF	750.00	Stk
502000.018	FittingBox V5 Triac/Begrenzer	Pastacooker Standgeräte	CHF	1'885.00	Stk
502000.017	FittingBox V6 Einbau/ Triac/Begrenzer	Pastacooker Einbaugeräte	CHF	1'885.00	Stk
502000.031	FittingBox V6 Reparatur/ Austausch	Pastacooker Einbaugeräte	CHF	750.00	Stk

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

502000.017		FittingBox V6 Einbau/ Triac/Begrenzer	Pastacooker Einbaugeräte	€	1’713.64	Stk
502000.031		FittingBox V6 Reparatur/ Austausch	Pastacooker Einbaugeräte	€	681.82	Stk
505000.141		Print CPU+ Display Gastro 8	programmiert	€	450.91	Stk
505000.122		Print Power E-Box Gastro 8		€	360.00	Stk
505000.114		Solid State Relais 3x50A, 1polig	SSR inkl. Kühlkörper für alle TW	€	329.00	Stk
505000.194		Solid State Relais 3x50A, 1polig		€	159.00	Stk
505000.162		Schütz 15kW LC1D32V7	15kW/400V/ 32A/ 50/60Hz	€	202.25	Stk
505000.050		Flachbandkabel 20pol / l=200mm	Elektronik Gastro 8	€	48.18	Stk
505000.143		Flachbandkabel D-Sub/L=220mm	Elektronik Gastro 8	€	48.18	Stk
304015.002		Kabelschlauch Metall	Preis/Meter	€	59.09	m
503000.030		O-Ring Heizung 2te Ø34x5,7mm		€	17.27	Stk
303030.011		Kugelhahn 1"	Fritteusen und Pastacooker	€	124.55	Stk
303030.022		Kugelhahn 1" elektrisch		€	290.00	Stk
303030.002		Kugelhahn 1/2"	Tischmodelle	€	40.00	Stk
306010.043		Heizung F-200 2te, Power 400V/9.2kW	3N400V/ 9.2kW(±)10%	€	872.73	Stk
306010.040		Heizung F-200 2te, 400V/7.2kW	3N400V/ 7.2kW(±)10%	€	690.91	Stk
306010.010		Heizung F-200stand, 400V/7.2kW	3N400V/ 7.2kW(±)10%	€	381.82	Stk
306010.019		Heizung F-300 2te Power,14kW	3N400V/ 14kW(±)10%	€	927.27	Stk
306010.041		Heizung F-300 2te, 400V/10kW	3N400V/ 10kW(±)10%	€	745.45	Stk
306010.013		Heizung F-300 stand 400V/10kW	3N400V/ 10kW(±)10%	€	427.27	Stk
306010.042		Heizung F-400 2te 400V/14kW	3N400V/ 14kW(±)10%	€	809.09	Stk
306010.045		Heizung F-400 2te Power,16kW	3N400V/ 16kW(±)10%	€	990.91	Stk

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

306010.017		Heizung F-400 stand 14kW	3N400V/ 14kW(±)10%	€	590.91	Stk
306010.021		Heizung F-400 stand Power 16kW	3N400V/ 16kW(±)10%	€	772.73	Stk
306010.015		Heizung TW-300/350SC 400V/9kW	3N400V/ 9kW(±)10%	€	481.82	Stk
306010.000		Heizung TW-400/ SC/ 10kW	3N400V/ 10kW(±)10%	€	590.91	Stk
306015.006		Heizungskupplung 2te mit Kabel		€	200.00	Stk
501000.008		Heizungskupplung 2te	ohne Kabel	€	172.73	Stk
305010.050		Kegelstopfen gr	Ø=49x42x35mm	€	16.36	Stk
501000.002		BG Magnetventil	Pastacooker	€	170.00	Stk
306099.200		Pumpe 230V TB 16/170-GZX+319		€	690.91	Stk
303090.010		Pumpenschlauch mit Pumpenrohr		€	63.64	Stk
304010.001		Pumpenschlauch	l=390mm	€	50.00	Stk
305099.003		Filter für Speiseöl komplett	Mirorfiltertuch kompl.	€	80.91	Stk
303090.002		Filterhalter nur Gestänge	ohne Filtertuch	€	26.36	Stk
305099.002		Miroroilfiltertuch PE45/120 gedruckt	inkl. 4 Stk. Spannscheibe	€	53.64	Stk
503000.118		Druckfilter mit Dichtring	Filtertuch mit O-Ring	€	61.00	Stk
501000.129		Filtereinschub Metall mit Griff	inkl. Filtertuch mit O-Ring	€	95.00	Stk
503000.101		Aufsetz Pumpenhahn	Lange Version	€	38.00	Stk
503000.003		Rad zu Radachse	schwarz vollguss	€	6.00	Stk
301099.002		Verbindungsstek	Zwei Geräte verbinden	€	32.00	Stk
301070.002		Grobfilter F-200-er Lochblech		€	60.00	Stk
301070.003		Grobfilter F-300-er Lochblech		€	62.73	Stk
301070.004		Grobfilter F-400-er Lochblech		€	68.18	Stk

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

306025.002		Abdeckscheibe Temperaturregler	ELM Geräte Fritteusen	€	12.73	Stk
505000.030		Drehschalter Temp. 100-190°C	ELM Geräte Fritteusen	€	10.91	Stk
505000.010		Drehschalter Temp. 30- 110°C	ELM Geräte Fritteusen	€	10.91	Stk
306040.030		Drehwinkelschalter TWT/ FT	Tischmodelle	€	16.36	Stk
505000.106		Endschalter Heizung standard	Ersetzt 306040.041	€	35.45	Stk
306040.045		Endschalter/ Sicherheitsendschalter	Tischmodell	€	26.36	Stk
505000.043		LED Single blau/ 230V	für EAO Schalter/ Taster	€	19.09	Stk
505000.044		LED Single gelb/ 230V	für EAO Schalter/ Taster	€	19.09	Stk
505000.042		LED Single grün/ 230V	für EAO Schalter/ Taster	€	19.09	Stk
505000.041		LED Single rot/ 230V	für EAO Schalter/ Taster	€	19.09	Stk
306040.013		Schalter Leuchte rund blau komp		€	44.55	Stk
306040.015		Schalter Leuchte rund gelb komp		€	44.55	Stk
306040.016		Schalter Leuchte rund grün komp		€	44.55	Stk
306040.014		Schalter Leuchte rund rot komp		€	44.55	Stk
306045.010		Signalleuchte grün 230V FT/TWT		€	17.27	Stk
505000.176		Signalleuchte LED gelb D=10mm	230V/ ELM	€	17.27	Stk
505000.172		Signalleuchte LED rot D=10mm	230V/ ELM	€	17.27	Stk
306045.011		Signalleuchte rot 230V FT/TWT		€	17.27	Stk
306040.008		Taster Leucht rund blau kompl.		€	44.55	Stk
306040.011		Taster Leucht rund gelb kompl.		€	44.55	Stk
306040.009		Taster Leucht rund grün kompl.		€	44.55	Stk
306040.012		Taster Leucht rund klar kompl.		€	44.55	Stk

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

306040.010	Taster Leucht rund rot kompl.		€	44.55	Stk
505000.171	Wippschalter sw 1-pol mit LED grün	Off-On/ 250V/ 10A/ ELM	€	13.64	Stk
505000.175	Wippumschalter 1-pol	On-On/ 250V/ 10A/ ELM	€	10.91	Stk
306035.033	Steckdose 3pol/ T13/ 230V	Pumpenanschluss 2te	€	35.45	Stk
306035.007	Stecker CEE 16 A, 5pol gerade	3L+N+PE/ 16A, 400/250V	€	35.45	Stk
306035.008	Stecker CEE 32 A 5pol gerade	3L+N+PE/ 32A, 400/250V	€	39.09	Stk
306035.002	Stecker Typ 15 sw/ horizontal	3L+N+PE/ 10A, 400/250V	€	33.64	Stk
306035.016	Stecker Typ 25 sw/ horizontal	3L+N+PE/ 16A, 400/250V	€	50.00	Stk
505000.149	Stiftleiste 15pol Combicon female/ grü	Bitte 505000.128 mitbestellen	€	20.91	Stk
505000.130	Stiftleiste 5pol winkel 32A	Bitte 505000.131 mitbestellen	€	9.18	Stk
505000.133	Stiftleiste 6pol winkel 32A	Bitte 505000.134 mitbestellen	€	10.09	Stk
306025.009	Begrenzer 135°C, 3-polig	Pastacooker	€	87.27	Stk
306025.004	Begrenzer 235°C, 3-polig	Fritteusen	€	87.27	Stk
306025.030	PT-100 Temperaturfühler	Elektronik Gastro 6 und 7	€	119.09	Stk
306025.033	PT-1000 Temperaturfühler rot	Elektronik Gastro 8	€	126.36	Stk
306025.007	Thermostat 30-100°C, 3 polig	Pastacooker konventionell	€	145.45	Stk
306025.003	Thermostat 90-190°C, 3polig	ELM Geräte/konv. Fritteusen	€	145.45	Stk
305020.009	Pommes-Schaufel-1 für WT-500	1 Griff rechts	€	59.09	Stk
501000.000	Salzstreuer Lochung 2mm	WT-500	€	26.36	Stk
306010.016	Heizung WT-500	230V/ 600W	€	218.18	Stk

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

EUR – Preisliste 01/22 gültig ab 01.01.2022

Frittierstation OLFO

Typ		Art.-Nr.	Preis EUR
☐ Variante A	2x 17 Liter, 2x 9 Liter	103000	32'466
☐ Variante B	3x 17 Liter	103001	30'551
☐ Variante C	1x 17 Liter, 4x 9 Liter	103002	34'371
☐ Variante D	1x 17 Liter, Warmhaltestation, 2x 9 Liter	103003	28'641

Abmessungen alle Varianten: B1227 / T694 / H900

Eckdaten Variante A

Inkl. Frittiercomputer WatchVolume, Sicherheitsablaufautomatik, Lenkrollen mit Feststellbremsen, Frittierkörbe (4x)

	normal	Power
Leistung	2x 14 kW & 2x 7.2 kW	2x 16 kW & 9.2 kW
Ampère	2x 21 A & 2x 11 A	2x 24 A & 2x 14 A
Volt	4x 400V, 3PNE	4x 400V, 3PNE
Ölinhalt (gesamt)	52 Liter	52 Liter
Frittierkörbe	4 – 6 Stück	4 – 6 Stück
Stundenleistung	2x 37 kg & 2x 17 kg TK-Frites/h	2x 50 kg & 2x 23 kg TK-Frites/h

Eckdaten Variante B

Inkl. Frittiercomputer WatchVolume, Sicherheitsablaufautomatik, Lenkrollen mit Feststellbremsen, Frittierkörbe (3x)

	normal	Power
Leistung	3x 14 kW	3x 16 kW
Ampère	3x 21 A	3x 24 A
Volt	3x 400V, 3PNE	3x 400V, 3PNE
Ölinhalt (gesamt)	51 Liter	51 Liter
Frittierkörbe	3 – 6 Stück	3 – 6 Stück
Stundenleistung	3x 37 kg TK-Frites/h	3x 50 kg TK-Frites/h

Eckdaten Variante C

Inkl. Frittiercomputer WatchVolume, Sicherheitsablaufautomatik, Lenkrollen mit Feststellbremsen, Frittierkörbe (5x)

	normal	Power
Leistung	1x 14 kW & 4x 7.2 kW	1x 16 kW & 4x 9.2 kW
Ampère	1x 21 A & 4x 11 A	1x 24 A & 4x 14 A
Volt	5x 400V, 3PNE	5x 400V, 3PNE
Ölinhalt (gesamt)	53 Liter	53 Liter
Frittierkörbe	5 – 6 Stück	5 – 6 Stück
Stundenleistung	1x 37 kg & 4x 17 kg TK-Frites/h	1x 50 kg & 4x 23 kg TK-Frites/h

Eckdaten Variante D

Inkl. Frittiercomputer WatchVolume, Sicherheitsablaufautomatik, Lenkrollen mit Feststellbremsen, Frittierkörbe (3x)

	normal	Power
Leistung	1x 14 kW, 1x 1.1 kW & 2x 7.2 kW	1x 16 kW, 1x 1.1 kW & 2x 9.2 kW
Ampère	1x 21 A & 2x 11 A	1x 24 A & 2x 14 A
Volt	3x 400V, 3PNE & 1x 230V, PNE	3x 400V, 3PNE & 1x 230V, PNE
Ölinhalt (gesamt)	35 Liter	35 Liter
Frittierkörbe	3 – 4 Stück	3 – 4 Stück
Stundenleistung	1x 37 kg & 2x 17 kg TK-Frites/h	1x 50 kg & 2x 23 kg TK-Frites/h

Optionale Mehrausstattung für alle Varianten

Typ	Art.-Nr.		Preis EUR
☐ Filtrierautomatik	101050.012	pro Gerät	4'246
☐ Korbhebeautomatik	220010	pro Becken	1'501
☐ aussteckbare Heizung	100022 / 100042	pro Becken	563
☐ Power Heizung*	100023 / 100043	pro Becken	370
☐ Energieoptimierung light	210100	pro Becken	90
☐ Energieoptimierung Sicotronic	210101	pro Becken	283
☐ Wartungspaket LongLifePlus mit Jahreswartung	801010.041	pro Jahr	auf Anfrage

* Nur in Verbindung mit «aussteckbarer Heizung» erhältlich

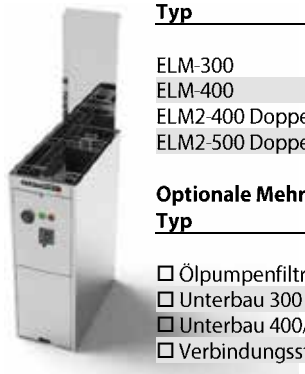
Preisberechnung je nach Ausstattung und Zusammenstellung auf Anfrage

Alle Preise dieser Liste sind in EUR und exklusive Transportkosten, Versicherung, Zollgebühren und Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Fritteusen ELM

Konventionelle Ausführung mit Drehschalter, elektromechanisch, Teleskopheizelement Standard, inkl. Korb und Filtertuch



Typ	Art.-Nr. Standg/Einbau	Ölinhalt	kW/Ampère	Volt	Preis EUR Standgerät	Preis EUR Einbaugerät
ELM-300	101130 / 101135	10-12 L	10/15	3N400	3'369	3'201
ELM-400	101140 / 101145	17 L	14/21	3N400	4'454	4'230
ELM2-400 Doppelbecken	101141 / 101146	2 x 7-9 L	2x 7.2/20.6	3N400	5'195	4'912
ELM2-500 Doppelbecken	101250 / 101251	1 x 7-9 L / 1x 12 L	7.2+10/25.8	3N400	6'319	6'001

Optionale Mehrausstattung ELM

Typ	Art.-Nr.	Beschreibung	Preis EUR Einzelgerät	Preis EUR Doppelgerät
☐ Ölpumpenfiltrierung manuell	230101 / 230201	Ölfiltrierung mit Pumpe	1'684	1'807/3'368
☐ Unterbau 300	240010	Für Gerätegesamthöhe 900 mm	164	
☐ Unterbau 400/500	240020	Für Gerätegesamthöhe 900 mm	202	202
☐ Verbindungssteg Einzelgerät	240030	Verbindet zwei Einzelgeräte	31	

Fritteusen 2te Gen Elektronik

nachträglich elementar ausbaubar, Teleskopheizelement Standard, Folientastatur, präzise Temperatursteuerung +/- 1°C, inkl. Korb und Filter

Typ	Art.-Nr. Standg/Einbau	Ölinhalt	kW/Ampère	Volt	Preis EUR Standgerät	Preis EUR Einbaugerät
F-300	100030 / 100130	10-12 L	10/15	3N400	4'060	3'849
F-400	100040 / 100140	17 L	14/21	3N400	4'881	4'630
F2-400 Doppelbecken	100240 / 102240	2 x 7-9 L	2x 7.2/20.6	3N400	6'345	6'003
F2-500 Doppelbecken	100250 / 100251	1 x 7-9 L / 1x 12 L	7.2+10/25.8	3N400	7'126	6'770

Optionale Mehrausstattung 2te Gen

Typ	Art.-Nr.	Beschreibung	Preis EUR Einzelgerät	Preis EUR Doppelgerät
☐ Ablaufautomatik	200010	Sicherheits-Ablaufautomatik auf Knopfdruck	302	604
☐ Aussteckbare Heizung	100022	Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest	563	1'126
☐ Frittiercomputer WatchVolume	210010	Berechnet anhand der Füllmenge die Frittierzeit	597	1'194
☐ Korbhebeautomatik**	220010	Per Knopfdruck gleichbleibende Qualität	1'501	3'002
☐ Ölpumpenfiltrierung autom.**	230100/210/200	Per Knopfdruck automatische Ölfiltrierung	1'730	1'854/3'460
☐ Power Heizung*	100023	30% mehr Power / Absicherung gem. Datenblatt	370	740
☐ Unterbau 300	240010	Für Gerätegesamthöhe 900 mm	164	
☐ Unterbau 400/500	240020	Für Gerätegesamthöhe 900 mm	202	202
☐ Verbindungssteg Einzelgeräte	240030	Verbindet zwei Einzelgeräte	31	
☐ Energieoptimierung light	210100	Open collect einfache Schnittstelle	90	180
☐ Energieoptimierung Sicotronic	210101	ABCD Schnittstelle für Sicotronic	283	566
☐ Zweibecken bel. Kombiniert	801000.035	Zweibecken beliebig kombiniert (Einbaugeräte)	294	294
☐ Schulung	801010.021	Nachfassende Schulung	auf Anfrage	auf Anfrage

* Nur in Verbindung mit «aussteckbarer Heizung» erhältlich
** Wird Korbhebeautomatik UND Ölpumpenfiltrierung gewählt → nur in Verbindung mit «aussteckbarer Heizung» erhältlich

Tischfritteusen

Typ	Art.-Nr.	Ölinhalt	kW	Volt	Preis EUR
FT-6 Tischfritteuse	102050	5-6 L	3.2	230 V / 50 Hz	129
FT2-8 Doppelbecken	102053	2 x 8 L	3.6	230 V / 50 Hz	373

Körbe / Zubehör

Typ	Art.-Nr.	Masse LxBxH	Preis EUR
☐ Korb F-200 / F2-400	303010.001	240x150x160	129
☐ Korb F-300	303010.002	300x210x160	138
☐ Korb F-400	303010.004	300x350x160	166
☐ Korb F-400/2	303010.005	300x150x160	148
☐ Filter komplett (inkl. Gestell) PE45	305099.003		85
☐ Filtertuch PE45 / 120	305099.002		57
☐ Fritteusenreiniger / Pulver GAR	715029		48

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

EUR – Preisliste 01/22, gültig ab 01.01.2022

Pastaproduzier-Center

mit elektromechanischer Steuerung zur Herstellung von Frischpasta

Ausstattung inklusive PMM-181:
- Unterbau mit integrierter Trocknung
- Lenkrollen mit Feststellbremsen
- Cutter
- 1x Nudelhorde aus PVC
- 1x Zylinderwerkzeug
- 2x Matrizen normal nach Wahl
- Farbe: Beige

Ausstattung inklusive PMM-151:
- Unterbau mit integrierter Trocknung
- Lenkrollen mit Feststellbremsen
- Cutter
- 1x Nudelhorde aus PVC
- 1x Zylinderwerkzeug
- 2x Matrizen normal nach Wahl
- Farbe: Rot

Typ	Art. Nr.	Kapazität	kW/Ampère	Volt	Leistung	Preis EUR
PMM-181	150001	7 kg	1.1/1.6	3N400	15 kg/h (mixen, nachher pressen) 30 kg/h (kontinuierlich pressen)	15'222
PMM-151	150151	5 kg	0.75/1.2	3N400	12 kg/h (mixen, nachher pressen) 24 kg/h (kontinuierlich pressen)	12'476

Optionale Mehrausstattung für PMM-181 & PMM-151

Typ	Art. No.	Beschreibung	Preis EUR
☐ Matrizen	separate Liste	Diverse Formen und Aussparungen erhältlich	313
☐ Matrizen aus Teflon	separate Liste	Für eine geschmeidige Pastaoberfläche	455
☐ andere Farbe		andere Farben auf Anfrage	1'523
☐ Nudelhorde	155200	400 x 600 x 50 mm	47
☐ Instruktion	801010.020	Kurze Anleitung (bei Erstauslieferung empfehlenswert)	294
☐ Schulung halbtags	801010.023	Schulung halbtags mit Pastaproduktion	530
☐ Wartung LongLife	801010.042	Jahreswartung und Arbeit/Fahrzeit ohne Ersatzteile	auf Anfrage
☐ Wartung LongLifePlus	801010.041	Jahreswartung und Arbeit/Fahrzeit mit Ersatzteile	auf Anfrage

Raviolimaker

als Option für die PMM-181 & PMM-151 – funktioniert nicht alleinstehend

Typ	Art. Nr.	kW/Ampère	Volt	Leistung	Preis EUR
PMM-RAV	151000	0.18/0.5	3N400	50-150 Stk./min (kontinuierliche Herstellung)	8'775

Optionale Mehrausstattung für PMM-RAV

Typ	Art. Nr.	Beschreibung	Preis EUR
☐ Ravioli Form «halbmond»	151101	40x50 mm	1'031
☐ Ravioli Form «rund»	151103	60 mm	1'031
☐ Ravioli Form «Quadrat»	151104	35x35 mm	1'031
☐ Ravioli Form «Dreieck»	151105	70x70 mm	1'031
☐ Ravioli Form «Rechteck»	151106	70x60 mm	1'031
☐ Teigaufroller zu PMM-181/151	151001	Inkl. Anschlusskabel / 50-150 Ravioli / Min.	1'154

Alle Preise dieser Liste sind in EUR und exklusive Transportkosten, Versicherung, Zollgebühren und Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

GASTROFRIT®

EUR – Preisliste 01/22 gültig ab 01.01.2022

Pastacooker 2te Gen

Teleskopheizelement Standard, Folientastatur, präzise Temperatursteuerung mit SSR-Relais (pulsierend) +/- 1°C,
mit integrierter Stärkeabschwemmung (Wasserzulauf und Anschluss an Kanalisation)
4 Programme mit Kochzeittimer und Akustik

Typ	Art.-Nr. Standg/Einbau	Inhalt	kW/Ampère	Volt	Preis EUR Standgerät	Preis EUR Einbaugerät
TW-350	110035 / 110135	15-20 L	9/13.5	3N400	5'943	5'443
TW-400	110040 / 110140	20-25 L	10/15	3N400	6'158	5'607

Preise inklusive folgendes Zubehör:
TW-350: 2x Portionenkorb (links/rechts)
TW-400: 2x Korb TW-400/2 (ohne 6 mögliche Portionenkörbe eckig)

Optionale Mehrausstattung

Typ	Art.-Nr.	Beschreibung	Preis EUR TW-350 / TW-400
☐ Ablaufautomatik	200010	Sicherheits-Ablaufautomatik	302
☐ Salzsensor eingebaut	505000.112	Messsystem für den Salzgehalt in Prozent	1'117
☐ 2x Korbhebeautomatik	220011	Per Knopfdruck gleichbleibende Qualität	3'002
☐ Unterbau 350 / 400	240035 / 240020	Für Gerätegesamthöhe 900 mm	202
☐ Verbindungssteg Einzelgerät	240030	Verbindet zwei Einzelgeräte	31
☐ Energieoptimierung light	210100	Open collect einfache Schnittstelle	90
☐ Energieoptimierung Sicotronic	210101	ABCD Schnittstelle für Sicotronic	283
☐ Schulung	801010.021	Nachfassende Schulung	auf Anfrage
☐ Wartung Longlife	801010.042	Jahreswartung und Arbeits-/Fahrzeit o. Ersatzteile	auf Anfrage
☐ Wartung Longlife plus	801010.041	Jahreswartung und Arbeits-/Fahrzeit m. Ersatzteile	auf Anfrage

Körbe / Zubehör

Typ	Art.-Nr.	Masse LxBxH	Preis EUR
☐ Korb TW-300 Draht für TW-350	303010.053	315x200x160	242
☐ Korb TW-350 lang Blech links	303010.062	300x100x188	189
☐ Korb TW-350 lang Blech rechts	303010.063	300x100x188	189
☐ Korb TW-400 Draht	303010.052	300x350x195	242
☐ Korb TW-400 Blech	303010.057	300x350x195	270
☐ Korb TW-400/2 Draht	303010.058	300x150x195	166
☐ Korb TW-400/2 Blech	303010.056	300x145x195	185
☐ Portionenkorb links (nur für TW-350)	301080.073	328x110x216	145
☐ Portionenkorb rechts (nur für TW-350)	301080.076	328x110x216	145
☐ Portionenkorb Draht kurzer Griff / langer Griff	301080.069	135x90x185	90 / 110
☐ Portionenkorb Blech kurzer Griff / langer Griff	301080.070	135x90x185	105 / 124

Weitere Korbvarianten entnehmen Sie bitte aus der Ersatzteilliste

© Copyright Switzerland Gastrofrit AG

Gastrofrit AG
Weiherstrasse 11
CH-9400 Rorschach
Switzerland

Tel: 0041 71 855 8070

Email: info@gastrofrit.ch
Web: www.gastrofrit.ch

UID Nr: CHE-103.024.569
© Switzerland Gastrofrit AG
Version : V. 9.0 (2022)

Angaben ohne Gewähr
Daten und Preise können sich verändern.

GASTROFRIT®