

# ELM-300

**GASTROFRIT®** 

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

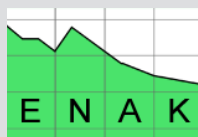
|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Leistung        | 10 kW                |
| Ampère          | 15 A                 |
| Volt            | 1x400V, 3PNE         |
| Ölinhalt        | 12 Lt.               |
| Fritierkorb     | 1 Stück              |
| 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 Gast-  
ronomie

### made in Switzerland:

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