

# ELM 2-500

**GASTROFRIT®** 

Artikelnummer : 101250

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

## Eckdaten

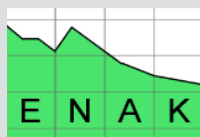
Leistung	7.2 kW und 10 kW
Ampère	25.8 A
Volt	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	9 Lt. und 12 Lt.
Fritierkorb	2 Stück
Abmessung	500x600x850 / 900 mm
Stundenleistung	43 kg TK-Frites/h

## 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 Gast-  
ronomie

### made in Switzerland:

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