

F-300

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 Ausbauten auch als Einbauvariante angeboten werden.

GASTROFRIT® 

Artikelnummer : 100030

Eckdaten

normal

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

Powerheizung

12 kW
18 A
1x400V, 3PNE

37 kg TK-Frites/h

Allgemeine Vorteile

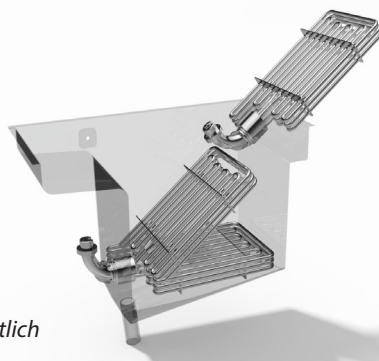
- einfachste Bedienung per Folientastatur
- ölschonendes Heizsystem
- sparsam durch optimale Heizungsansteuerung
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Standby Funktion (Temperatur und Zeit sind frei wählbar)
- Lautstärke einstellbar
- integrierte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

Optionen frei wählbar

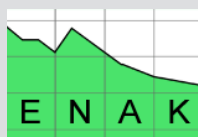
USP (unique selling positions)

- 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 Ein-
tausch in der Schweiz



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