

# TW-400

## PASTACOOKER elektronisch

**GASTROFRIT®** 

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-/Ab-  
lauf Automatische Befüllung

### Reinigungsfreundlich

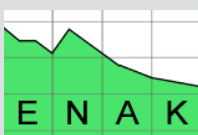
- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Kalkablagerungen splintern ab
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- Gerät auf vier Rollen

### 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 Gast-  
ronomie

#### made in Switzerland:

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