

# F-300

## Uitleg

Ons assortiment friteuses is nu modulair. Een uitneembaar verwarmingselement is standaard geïntegreerd. Het verwarmingselement kan dus in de vaatwasser gereinigd worden.

U kunt uw apparaat berekenen en bestellen met automatische mandlift of automatische oliefiltratie. Let op: alle uitbreidingstypes zijn ook verkrijgbaar als inbouwversie.

**GASTROFRIT®** 

Artikelnummer : 100030V3

## Gegevens

### normaal

Vermogen	10 kW
Ampère	15 A
Volt	1x400V, 3PNE
Olie-inhoud	12 Lt.
Frituurmand	1 Stück
Afmetingen	300x600x850 / 900 mm
Uurproductie	26 kg diepvriesfrites/uur

### Vermogen verwarming

12 kW
18 A
1x400V, 3PNE

## Allgemeine Vorteile

- einfachste Bedienung per Folientastatur
- Aussteckbare Heizung
- ölschonendes Heizsystem / Fettschmelzzyklus
- 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
- Gerät auf vier Rollen aus bodenschonendem Material
- CE geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich
- Türe öffnet nach oben

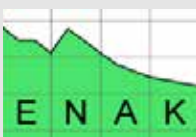
## Optionen frei wählbar USP (unique selling positions)

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



**made in Switzerland:**

Schlegel AG  
Weiherstrasse 11  
9400 Rorschach  
Schweiz  
Tel. +41 718558070  
info@gastrofrit.ch



Zertifikat:  
**energieeffizient**  
für Hotellerie und Gast-  
ronomie