

# 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	12 kW
Ampère	15 A	18 A
Volt	1x400V, 3PNE	1x400V, 3PNE
Olie-inhoud	12 Lt.	
Frituurmand	1 Stück	
Afmetingen	300x600x850 / 900 mm	
Uurproductie	26 kg diepvriesfrites/uur	37 kg diepvriesfrites/uur

## Vermogen verwarming



## Allgemeine Vorteile

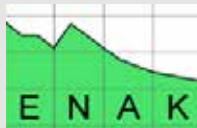
- einfache Bedienung per Folientastatur
- Aussteckbare Heizung
- ölschonendes Heizsystem / Fettschmelzyklus
- sparsam durch optimale Heizungsansteuerung
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Standby Funktion (Temperatur und Zeit sind frei wählbar)
- 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](mailto:info@gastrofrit.ch)



Zertifikat:  
**energieeffizient**  
für Hotellerie und Gastronomie