

# F2-400

**GASTROFRIT®**

## Erklärung

Unser Friteusensortiment ist neu elementar aufbaubar. Als Standard ist eine herausnehmbare Heizung integriert. Das Heizelement kann somit in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Sie können Ihr Gerät mit Korbhebeautomatik oder Ölfiltrerautomatik kalkulieren und bestellen. Bitte beachten Sie, dass sämtliche Ausbauten auch als Einbauvariante angeboten werden.

Artikelnummer : 100240V3

### Eckdaten      normal

|                 |                      |                   |
|-----------------|----------------------|-------------------|
| Leistung        | 2 x 7.2 kW           | 2 x 9.2 kW        |
| Ampère          | 21.6 A               | 27.6 A            |
| Volt            | 1x400V, 3PNE         | 1x400V, 3PNE      |
| Ölinhalt        | 2 x 9 Lt.            |                   |
| Fritierkorb     | 2 Stück              |                   |
| Abmessung       | 400x600x850 / 900 mm |                   |
| Stundenleistung | 34 kg TK-Frites/h    | 46 kg TK-Frites/h |

### Powerheizung



## 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

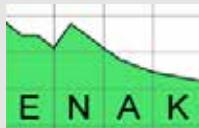
## Optionen frei wählbar USP (unique selling positions)

- Sicherheits-Ablassautomatik per Knopfdruck
- Frittiercomputer WatchVolume
- Korbhebeautomatik
- Ölfiltrerautomatik
- 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