

TW-400

PASTACOOKER elektronisch

GASTROFRIT®



Artikelnummer : 110040V3

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-/Ablauf Automatische Befüllung

Reinigungsfreundlich

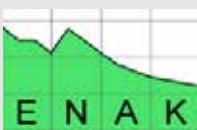
- Aussteckbare Heizung
- Tür öffnet nach oben
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- Gerät auf vier Rollen

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

Swiss-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:

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