

F-400 2te Gen

Friteuse electronic

Eckdaten

■ Leistung	14 kW
■ Ampère	20 A
■ Volt	3x400V, 3PNE
■ Ölinhalt	17 l
■ Fritierkorb	1 Stück
■ Abmessungen	400 x 600 x 850 / 900mm
■ Stundenleistung	37 kg TK-Frites/h
■ Optionen	Korbhebeautomatik Unterbau für Höhe 900mm Ölchecksensor Ölfiltrieranlage

Powerheizung

19.5 kW
29 A
3x400V, 3PNE
50 kg TK-Frites/h

Sensor misst die Ölqualität

- Elektronik-Sensor für Qualitätsbestimmung
- automatisierte Messung mit Abruffunktion
- Oilchecksystem (misst die polaren Anteile in % im ÖL)
- automatische Selbsteichung

Elektronik berechnet anhand der Füllmenge die Fritierzeit

- WatchVolume Fritiersystem (Fritiercomputer)
- die vorgegebene Qualität wird unabhängig von der Menge erreicht
- Qualitätssicherung (immer gleiche Fritierqualität)
- acrylamidhemmendes Fritieren

Kein Programmieren - Keine Kenntnisse erforderlich

- Heizung aussteck- und abwaschbar
- einfachste Bedienung per Folientastatur
- ölschonendes Heizsystem (pulsierend)
- sparsam durch optimale Heizungsansteuerung
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Standby Funktion
- Fettschmelzyklus
- einfachste Reinigung
- Gerät auf vier Rollen
- IPX 5 geprüft
- CE und TÜV geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich



swiss made von:

Gastrofrit AG
Weierstrasse 11
CH-9400 Rorschach
Schweiz
Tel. +41 71 855 80 70
Fax +41 71 855 80 71
www.gastrofrit.ch

