

## F2-400 2te Gen

Friteuse electronic

### Eckdaten

- Leistung 2 x 7.2 kW
- Ampère 20 A
- Volt 3x400V, 3PNE
- Ölinhalt 2 x 7l
- Fritierkorb 2 Stück
- Abmessungen 400 x 600 x 850mm/ 900 mm
- Stundenleistung 34 kg TK-Frites/h
- Optionen Filtrieranlage  
Korbhebeautomatik  
Unterbau für Höhe 900mm  
Ölchecksensor

### normal

### Powerheizung

- 2 x 9.8 kW
- 30 A
- 3x400V, 3PNE

46 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  
Weiherstrasse 11  
CH-9400 Rorschach  
Schweiz  
Tel. +41 71 855 80 70  
Fax +41 71 855 80 71  
www.gastrofrit.ch

