



F2-400 standard

Friteuse electronic

Bestellnummer: 102030.001
(ohne Option)

Eckdaten

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

Reinigungsfreundlich

- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Rückstände splintern ab
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet, keine überflüssige Ecken
- Gerät auf vier Rollen
- Ölfiltersieb
- Ölfiltrieranlage (optional)

Ökonomisch

- einfachste Bedienung per Folientastatur
- automatische Sparschaltung
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen des Öls
- optimale Heizleistung
- Fettschmelzyklus
ölschonendes Heizsystem (pulsierend, mit Triacsteuerung)

CH-Qualität

- hochwertiger, rostfreier Chromstahl
- präzise Verarbeitung
- wartungsfreundlich
- Sicherheitsthermostat
- IPX5 geprüft (Spritzwasserschutz)
- CE und TÜV geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich



Gratis-Info: 0800 823 825

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