

TW-350

Pastacooker

Eckdaten

- Leistung 10kW
 - Ampère 15A
 - Volt 3x400V, 3PNE
 - Inhalt 15-20l
 - Pastakorb 2 Stück (92x135x185mm BxLxH)
 - Masse 350 x 600 x 850 / 900mm
 - Stundenleistung 25kg/h (Spaghetti à la minute)
 - Optionen 2 x programmierbare Korbhebeautomatik
 - Optionen 5-stufige automatische Stärkeabschwemmung mit Zu-/ Ablauf
- Unterbau für Höhe 900mm

Reinigungsfreundlich

- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Kalkablagerungen splintern ab
- durchdachte Konstruktion: abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- Gerät auf vier Rollen

Ökonomisch

- einfachste Bedienung per Folientastatur
- weniger Arbeitsaufwand als mit herkömmlicher Herdplatte
- automatische sehr genaue Temperaturregulierung
- leistungsstarke Heizung für eine effiziente „Mise en place“ Zubereitung
- stabile Qualität auch bei verschiedenen Teigwarensorten
- auch für Reis und Gemüse
- programmierbare Korbhebeautomatik (optional)
- Elektronische stufenregulierbare Stärkeabschwemmung

CH-Qualität

- hochwertiger Spezialchromstahl
- präzise Verarbeitung
- wartungsfreundlich
- Sicherheitsthermostat
- IPX geprüft (Spritzwasserschutz)
- CE und TÜV geprüft



Konzept Gastronomie

- geeignet für die Systemgastronomie
- optimaler Wasserzufluss
- für prozessorientierte Herstellung von frischer Pasta
- reduzierte Dampfentwicklung mit speziellem Abweisblech

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