

TW-400

Pastacooker

Eckdaten

- Leistung 14kW
- Ampère 20A
- Volt 3x400V, 3PNE
- Inhalt 20-25l
- Pastakorb gross 1 oder 2 Stück
- Portionenbecher 6 Stück für je 2 Portionen
- Abmessungen 400 x 600 x 850 / 900 mm
- Stundenleistung 30kg/h (Spaghetti à la minute)
- Optionen 2 x programmierbare Korbhebeautomatik
el. Abschwemmung 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 Temperaturregulierung
- leistungsstarke Heizung für eine effiziente „Mise en place“ Zubereitung
- stabile Qualität auch bei verschiedenen Teigwarensorten
- auch für Reis und Gemüse
- verschiedene Portionenbehälter aus Spezialchromstahl
- programmierbare Korbhebeautomatik (optional)
- el. Abschwemmung mit Zu-/Ablauf (optional)

CH-Qualität

- hochwertiger Spezialchromstahl
- präzise Verarbeitung
- wartungsfreundlich
- Sicherheitsthermostat
- IPX5 geprüft (Spritzwasserschutz)
- 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

Gratis-Info: 0800 823 825