

ELM 2-500

GASTROFRIT® 

Artikelnummer : 101250

Das Gerät ist ausgelegt für ein langlebigen täglichen Einsatz. Es wurde eine widerstandsfähige elektromechanische Steuerung integriert. Die Baureihe eignet sich für Gastro-Küchen, Imbiss und Cateringbetriebe.

Eckdaten

Leistung	7.2 kW und 10 kW
Ampère	25.8 A
Volt	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	9 Lt. und 12 Lt.
Fritierkorb	2 Stück
Abmessung	500x600x850 / 900 mm
Stundenleistung	43 kg TK-Frites/h

Allgemeine Vorteile

- einfachste Bedienung mit Drehschalter
- selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Modus mit Sparschaltung
- Abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- Ölpumpenfiltrierung (optional)
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Modus mit Sparschaltung
- Gerät auf vier Rollen aus bodenschonendem Material
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

Optionen

- Sicherheits-Ablassautomatik per Knopfdruck
- Ölpumpenfiltrierung
- Unterbau 900 mm
- Zweibecken beliebig kombinierbar



made in Switzerland:

Gastrofrit AG
Weiherstrasse 11
CH-9400 Rorschach
Tel. +41 718558070
Fax. +41 718558071
info@gastrofrit.ch