

F-400

Erklärung

Unser Friteusensortiment ist neu elementar aufbaubar. Als Standard ist ein Teleskop-Heizsystem integriert. Dieses kann mit der Option aussteckbare Heizung als komfortableres Produkt ersetzt werden. So können Sie Ihr Gerät mit Korbhebeautomatik oder Ölfiltrierautomatik kalkulieren und bestellen. Bitte beachten Sie, dass sämtliche Ausbauten auch als Einbauvariante angeboten werden.

GASTROFRIT® 

Artikelnummer : 100040

Eckdaten	normal	Powerheizung
Leistung	14 kW	16 kW
Ampère	21 A	24 A
Volt	1x400V, 3PNE	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	17 Lt.	
Fritierkorb	1 Stück	
Abmessung	400x600x850 / 900 mm	
Stundenleistung	37 kg TK-Frites/h	50 kg TK-Frites/h

Allgemeine Vorteile

- einfachste Bedienung per Folientastatur
- ölschonendes Heizsystem
- sparsam durch optimale Heizungsansteuerung
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Standby Funktion (Temperatur und Zeit sind frei wählbar)
- Lautstärke einstellbar
- integrierte Timerfunktion mit Akustik
- Fettschmelzyklus
- Gerät auf vier Rollen aus bodenschonendem Material
- CE geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

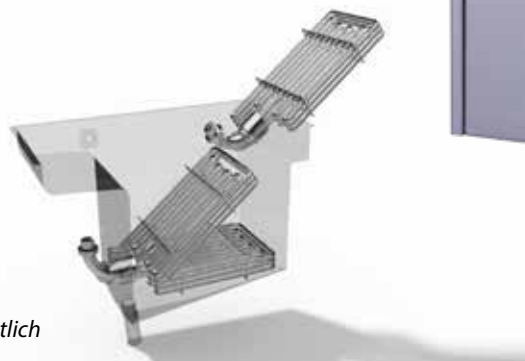
Optionen frei wählbar

USP (unique selling positions)

- Sicherheits-Ablassautomatik per Knopfdruck
- Aussteckbare Heizung
- Frittiercomputer WatchVolume
- Korbhebeautomatik**
- Ölfiltrierautomatik
- Power Heizung*
- Unterbau 900 mm
- Energieoptimierung
- Zweibecken beliebig kombinierbar

* nur in Verbindung mit aussteckbarer Heizung erhältlich

** nur in Verbindung mit WatchVolume Frittiercomputer erhältlich



made in Switzerland:

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