

TW-350

PASTACOOKER elektronisch

GASTROFRIT®



Artikelnummer : 110035

Eckdaten

Leistung	9 kW
Ampère	13.5 A
Volt	1x400V, 3PNE
Inhalt	15 - 20 Lt.
Korb	2 Stück (92 x 135 x 185 mm B x L xH)
Abmessung	350 x 600 x 850 / 900 mm
Stundenleistung	25 kg/h (Spaghetti à la minute)

Optionen

- 2 x programmierbare Korbhebeautomatik
- Elektronischer Sensor zur optimalen Dosierung von Salz
- Unterbau für Höhe 900mm
- elektronisch gesteuerte Nachbefüllung
- automatischer Sicherheitsablasshahn

Qualitätssicherung

- Stufenprogrammierbare Stärke-Abschwemmung mit Zu-/Ab-
lauf Automatische Befüllung

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
- elektronische automatische Temperaturregulierung
- leistungsstarke Heizung für eine effiziente „Mise en place“ Zubereitung
- stabile Qualität auch bei verschiedenen Teigwarensorten, Reis und Gemüse

CH-Qualität

- hochwertiger Spezialchromstahl
- wartungsfreundlich
- Sicherheitsthermostat
- IP5 geprüft (Spritzwasserschutz)
- CE und TÜV geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

Konzept Gastronomie

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



made in Switzerland:

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