

Marke			Gastrofrit®	Mitbewerb NL	Mitbewerb US
Modell		Kategorie	F3-1200		
Inflation nicht berücksichtigt					
Bruttopreise					
	Gerät		21882.00	29950.00	28861.00
	Computer		2100.00	6108.00	-
	Filteriersystem		3742.00	4350.00	4019.00
	Ölkontrollgerät optional integrierbar. (Ölcheck)		1950.00	nein	nein
Anschaffungspreis			27724.00	40408.00	32880.00
Unterschied zu Gastrofrit				12684.00	5156.00
Technische Daten					
Energieverbrauch	kW		42.4	51	44
Ölinhalt d. Becken	Liter		2x9/2x17	3x15	2x11/2x22
			52	45	66
Betriebskosten für 3 Tage			EURO	EURO	EURO
Öl/ Erstfüllung	Pro Liter €	1.7	88.40	76.50	112.20
Unterschied bei Erstfüllung				-11.90	23.80
Zusätzl. Tägl. Ölergänzung	Pro Liter €	1.70	6.50	6.50	6.50
Betrieb in 4Std.	kW x12h à €	0.29	49.18	59.16	51.04
4 Std. Standby (10%)	kW x12h à €	0.29	4.92	5.92	5.10
Betriebskosten in 3 Tagen			181.81	167.06	216.16
Betriebskosten für 1 Monat (30Tage)			1'818	2'386	2'788
Betriebskosten für 1 Jahr (360 Tage)			21'817	28'636	33'456
Unterschied in den jährlichen Betriebskosten				6'819	11'640
Betriebskosten über 7 Jahre			152'718	200'454	234'195
Anschaffungskosten der Friteusen			27'724	40'408	32'880
Gesamtkosten			180'442	240'862	267'075
Unterschiede der Gesamtkosten 7 Jahre				60420	86633
* Kosten für Service/ Reparaturen und Finanzierung nicht berücksichtigt					
Durch regelmässiges Reinigen des Frittieröles können die Kosten für Frittieröl um 25-40% gesenkt werden. Es empfiehlt sich deshalb dringend, in Pumpe und Filter zu investieren. Sicher gehen können Sie mit einem Ölkontrollgerät.					
10% geringer, als im Katalog angegeben, der als Kalkulationsgrundlage diente.					
Stundenleistung beim Frittieren von Pommes Frites:			108kg	96kg	98kg