

# 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.

<b>Eckdaten</b>	<b>normal</b>	<b>Powerheizung</b>
Leistung	7.2 kW und 10 kW	9.8 kW und 14.4 kW
Ampère	25 A	36 A
Volt	3x400V, 3PNE	3x400V, 3PNE
Ölinhalt	9 Lt. und 12 Lt.	
Fritierkorb	2 Stück	
Abmessung	500x600x850 / 900 mm	
Stundenleistung	43 kg TK-Frites/h	60 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
- Power Heizung\*
- 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