

F-300

Erklärung

Unser Fritteusensortiment 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 Ausbaumodelle auch als Einbauvariante angeboten werden.

GASTROFRIT® 

Artikelnummer : 100030

Eckdaten	normal	Powerheizung
Leistung	10 kW	14.5 kW
Ampère	15 A	21 A
Volt	3x400V, 3PNE	3x400V, 3PNE
Ölinhalt	12 Lt.	
Fritierkorb	1 Stück	
Abmessung	300x600x850 / 900 mm	
Stundenleistung	26 kg TK-Frites/h	37 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**
- Oilchecksystem*
- 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