

FT-250

Tischmodell

GASTROFRIT®

Artikelnummer : 102050.001

Das Gerät ist ausgelegt für die Profiküche. Die Baureihe eignet sich für Gastro-Küchen, Imbiss und Cateringbetriebe.

Eckdaten

Leistung	7.2 kW
Ampère	10 A
Volt	3x400V, 3PNE
Ölinhalt	12 Lt.
Fritierkorb	1 Stück
Abmessung	255 x 620 x 330 mm
Stundenleistung	19 kg TK-Frites/h

Reinigungsfreundlich

- durchdachte Konstruktion: alle Teile ausser dem Steuerelement sind spülmaschinenfest
- Trockengangsicheres Heizelement zum herausnehmen: Rückstände splittern ab
- Inklusiv Ölfiltersieb
- Inklusiv einklinkbarer Abflusshahn

Ökonomisch

- automatische Sparschaltung
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen des Öls

CH-Qualität

- hochwertiger, rostfreier Chromstahl
- präzise Verarbeitung
- wartungsfreundlich
- Sicherheitsthermostat
- CE und TÜV geprüft



made in Switzerland:

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