



## F-300 standard

Friteuse electronic

Bestellnummer: 102020.001  
(ohne Option)

### Eckdaten

- Leistung 10kW
- Ampère 15A
- Volt 3x400V, 3PNE
- Ölinhalt 12l
- Fritierkorb 1 Stück
- Abmessungen 300 x 600 x 850 / 900mm
- Stundenleistung 26kg TK-Frites/h
- Optionen Ölfiltrieranlage  
Unterbau für Höhe 900mm

### Reinigungsfreundlich

- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Rückstände splintern ab
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet, keine überflüssige Ecken
- Gerät auf vier Rollen
- Ölfiltersieb
- Ölfiltrieranlage (optional)

### Ökonomisch

- einfachste Bedienung per Folientastatur
- automatische Sparschaltung
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen des Öls
- optimale Heizleistung
- Fettschmelzyklus  
ölschonendes Heizsystem (pulsierend, mit Triacsteuerung)

### CH-Qualität

- hochwertiger, rostfreier Chromstahl
- präzise Verarbeitung
- wartungsfreundlich
- Sicherheitsthermostat
- IPX5 geprüft (Spritzwasserschutz)
- CE und TÜV geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich



**Gratis-Info: 0800 823 825**

**swiss made von:**  
Gastrofrit AG  
Weiherstrasse 11  
CH-9400 Rorschach  
Schweiz  
Tel. +41 71 855 80 70  
Fax +41 71 855 80 71  
[www.gastrofrit.ch](http://www.gastrofrit.ch)