

# TW-350

## PASTACOOKER elektronisch

**GASTROFRIT®** 

Artikelnummer : 110040

### Eckdaten

Leistung	9 kW
Ampère	13 A
Volt	3x400V, 3PNE
Inhalt	15 - 20 Lt.
Korb	2 Stück (92 x 135 x 185 mm B x L xH)
Abmessung	350 x 600 x 850 / 900 mm
Stundenleistung	25 kg/h (Spaghetti à la minute)

### Konzept Gastronomie

- geeignet für die Systemgastronomie
- optimaler Wasserzufluss
- für prozessorientierte Herstellung von frischer Pasta
- reduzierte Dampfentwicklung mit speziellem Abweisblech

### Optionen

- 2 x programmierbare Korbhebeautomatik
- Elektronischer Sensor zur optimalen Dosierung von Salz
- Unterbau für Höhe 900mm
- elektronisch gesteuerte Nachbefüllung
- automatischer Sicherheitsablasshahn

### Qualitätssicherung

- Stufenprogrammierbare Stärke-Abschwemmung mit Zu-/Ab-lauf Automatische Befüllung

### Reinigungsfreundlich

- Trockengangsicheres Teleskopheizelement: Kalkablagerungen splintern ab
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- Gerät auf vier Rollen

### Ökonomisch

- einfachste Bedienung per Folientastatur
- weniger Arbeitsaufwand als mit herkömmlicher Herdplatte
- elektronische automatische Temperaturregulierung
- leistungsstarke Heizung für eine effiziente „Mise en place“ Zubereitung
- stabile Qualität auch bei verschiedenen Teigwarensorten, Reis und Gemüse

### CH-Qualität

- hochwertiger Spezialchromstahl
- wartungsfreundlich
- Sicherheitsthermostat
- IP5 geprüft (Spritzwasserschutz)
- CE und TÜV geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich



### made in Switzerland:

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