

# ELM-400

**GASTROFRIT®** 

## Erklärung

Unsere elektromechanische Friteuse ist ausgestattet mit einer Steuerung, die auf elektronische Bauteile verzichtet. Die Baureihe eignet sich für Gastro-Küchen, Imbiss und Cateringbetriebe.

<b>Eckdaten</b>	<b>normal</b>	<b>Powerheizung</b>
Leistung	14 kW	19.5 kW
Ampère	20 A	29 A
Volt	3x400V, 3PNE	3x400V, 3PNE
Ölinhalt	17 Lt.	
Fritierkorb	1 Stück	
Abmessung	400x600x850 / 900 mm	
Stundenleistung	37 kg TK-Frites/h	50 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

- 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