

ELM 2-400

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.

Eckdaten	normal	Powerheizung
Leistung	2 x 7.2 kW	2 x 9.8 kW
Ampère	20 A	30 A
Volt	3x400V, 3PNE	3x400V, 3PNE
Ölinhalt	2 x 9 Lt.	
Fritierkorb	2 Stück	
Abmessung	400x600x850 / 900 mm	
Stundenleistung	34 kg TK-Frites/h	46 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