

F-400

Erklärung

Unser Friteusensortiment ist neu elementar aufbaubar. Als Standard ist eine herausnehmbare Heizung integriert. Das Heizelement kann somit in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Sie können Ihr Gerät mit Korbhebeautomatik oder Ölfiltrierautomatik kalkulieren und bestellen. Bitte beachten Sie, dass sämtliche Ausbauten auch als Einbauvariante angeboten werden.

GASTROFRIT®



Artikelnummer : 100040V3

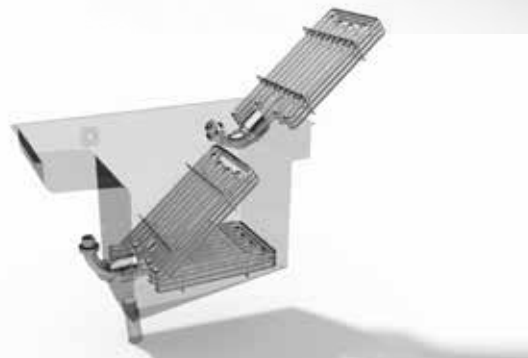
Eckdaten	normal	Powerheizung
Leistung	14 kW	16 kW
Ampère	21 A	24 A
Volt	1x400V, 3PNE	1x400V, 3PNE
Ölinhalt	17 Lt.	
Fritierkorb	1 Stück	
Abmessung	400x600x850 / 900 mm	
Stundenleistung	37 kg TK-Frites/h	50 kg TK-Frites/h

Allgemeine Vorteile

- einfachste Bedienung per Folientastatur
- Aussteckbare Heizung
- ölschonendes Heizsystem / Fettschmelzyklus
- sparsam durch optimale Heizungsansteuerung
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Standby Funktion (Temperatur und Zeit sind frei wählbar)
- Lautstärke einstellbar
- integrierte Timerfunktion mit Akustik
- Gerät auf vier Rollen aus bodenschonendem Material
- CE geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich
- Türe öffnet nach oben

Optionen frei wählbar USP (unique selling positions)

- Sicherheits-Ablassautomatik per Knopfdruck
- Frittiercomputer WatchVolume
- Korbhebeautomatik
- Ölfiltrierautomatik
- Power Heizung
- Unterbau 900 mm
- Energieoptimierung
- Zweibecken beliebig kombinierbar



made in Switzerland:

Schlegel AG

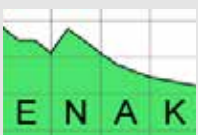
Weierstrasse 11

9400 Rorschach

Schweiz

Tel. +41 718558070

info@gastrofrit.ch



Zertifikat:
energieeffizient
für Hotellerie und Gastronomie