

Die Features und Projekte der Gastrofrit AG

Die Gastrofrit AG wurde vor 27 Jahren gegründet. Sie stellt eine unglaubliche Innovationskraft dar.

Das Fritteusen Standmodell-Sortiment erlebte in den letzten zwei Jahren ein Relaunch.

Von der Pfanne bis zum Pumpensystem blieb kein Stein auf dem anderen.

Nun sind die Fritteusen individuell aufbaubar. Ab sofort wird nur noch der effiziente und wirtschaftliche Druckfilter zur Ölfiltrierung angeboten. Als Option mit vollautomatisierter Sicherheitsablaufautomatik. Die Servicetür öffnet sich nach oben. Alle wichtigen Komponenten wie Heizung und Montage werden in der Schweiz gefertigt. Somit erhalten wir Arbeitsplätze in Rorschach aufrecht und können mit der Schweizer Qualität punkten.

Gastrofrit ist die einzige Fritteuse mit:

- ▶ der aussteckbaren und spülmaschinenfesten Heizung
- ▶ der Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet
- ▶ der Sicherheitsablaufautomatik
- ▶ der Druckfiltrierung (spart viel Öl)
- ▶ mit 4 Rollen (und diese aus bodenschonenden Material)
- ▶ mit Energieeffizienz-Zertifikat ENAK



Zwei neue Standbeine kommen hinzu



▶ Das OLFO Projekt

Die OLFO, eine Fritteuse für die Systemgastronomie und Profiküchen, wird kontinuierlich weiterentwickelt. In einer Zusammenarbeit mit der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften in Wädenswil hat die Gastrofrit AG ein umfangreiches Projekt gestartet. Das Ziel ist es, ein neuartiges Gerät zu entwickeln, damit Frittieröl nicht weiter entsorgt werden muss. Die SV Schweiz AG überwacht das Projekt hinsichtlich Anwendung und bringt die Erfahrungen aus der Gemeinschaftsverpflegung mit. Nach diesem ersten Jahr Entwicklung wurden schon erstaunliche Resultate erzielt. Die Zusammenarbeit wird mit Milestones aufgebaut, so dass neu erworbene Kenntnisse in die Produktion einfließen können. Die Zusammenarbeit dauert zwei Jahre und wird durch die KTI (Kommission für Technologie und Innovation) mit einem Zuschuss unterstützt.

▶ Das Frischpasta Projekt

In der heutigen Zeit ist es für Gastronomen und in der Gemeinschafts-

verpflegung wichtig, sich von Mitbewerbern abzuheben. Frische Pasta haben eine hohe Wertschätzung und einen hohen Wiedererkennungswert. Die Gastrofrit AG, die seit 23 Jahren Pastacooker herstellt, verfügt über grosses Knowhow bei der Frischpasta-Herstellung im Restaurant und deren Prozesse. Das Frischpastakonzept wird zunehmend auch in Bäckereien als «Shop in Shop»-System integriert.

Zuverlässigkeit, Innovationskraft und Qualität sind unsere Werte. Unser Ursprung ist die Blech- und Metallverarbeitung. Unsere Zukunft sind komplexe Leistungen rund um die Konstruktion von Fritteusen und Pastacookern und deren Komplementärprodukten für den Gastrobereich.

Gastrofrit AG
Weiherstrasse 11, 9400 Rorschach
Tel. 071 855 80 70, Fax 071 855 80 71
info@gastrofrit.ch, www.gastrofrit.ch

