



BRATTPAN03_120_PIN

professionel kipsteger med induktionsopvarmning, medium

Meget effektiv kipsteger med induktion, som sikrer meget hurtig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere flowet i et storkøkken. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, pochering, stegning, bruning eller at holde varm. Effektiviteten af induktionen er med til at sikre den hurtige opvarmningstid; 0-200°C. på 90 sekunder! Samtidig har kipstegeren meget effektiv opvarmning, når den er fyldt med større mængder. Du arbejder med temperaturstyring, som er med til at sikre høj ensartethed, mindre stegesild og et bedre arbejdsmiljø.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenummer, NORQi	403013
Dimensioner (B x D x H)	936 x 765 x 900
Antal zoner (stk)	3
Stegeoverflade (mm)	720 x 500 x 120
Kapacitet (L)	51
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	15
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	22A, 22A, 22A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	<10
Regulering	Temperaturkontrol
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Muligheder for tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding/effekt