




BRATTPAN06_120_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, stor

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Varenummer, NORQi | 103016 |
| Dimensioner (B x D x H) | 1148 x 766 x 900 |
| Antal zoner (stk) | 2 |
| Stegeoverflade (mm) | 965 x 520 x 120 |
| Kapacitet (L) | 67 |
| Volt (V) | 3x400V+N+PE |
| Frekvens (Hz) | 50/60 |
| Effekt (kW) | 14,8 |
| Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A]) | 25A, 21A, 21A |
| Lækstrøm (mA) | 0 |
| Standby forbrug (W) | 0 |
| Regulering | Trinløs, 1 - 9 |
| Tætningsklasse | IP X5 |
| Vægt (kg) | 145 |

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Muligheder for tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding