



MULTIPAN100_BASIC

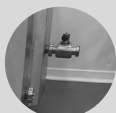
professionel multipan med traditionel opvarmning

Multipanen til det professionelle køkken med behov for en effektiv multipan til allround brug i en travl hverdag. Den kommer med stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varmfordelings-system. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Multipanen er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Samtidig kan vand tilføres manuelt eller automatisk med valgt literantal. Multipan er udstyret med vandpistol. Den elektriske kip hjælper personalet med god ergonomi.

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Varenummer, NORQi | 106100 |
| Dimensioner (B x D x H) | 1452 x 878 x 900 |
| Antal zoner (stk) | 1 |
| Stegeoverflade (mm) | 720 x 500 x 288 |
| Kapacitet (L) | 100 |
| Volt (V) | 3x400V+N+PE |
| Frekvens (Hz) | 50/60 |
| Effekt (kW) | 18 |
| Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A]) | 26A, 26A, 26A |
| Lækstrøm (mA) | 0 |
| Standby forbrug (W) | < 5 |
| Regulering | Digitalt touch panel |
| Tætningsklasse | IP X5 |
| Vægt (kg) | 170 |

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Muligheder for tilkøb:



Aftapshane



Gulvmontering