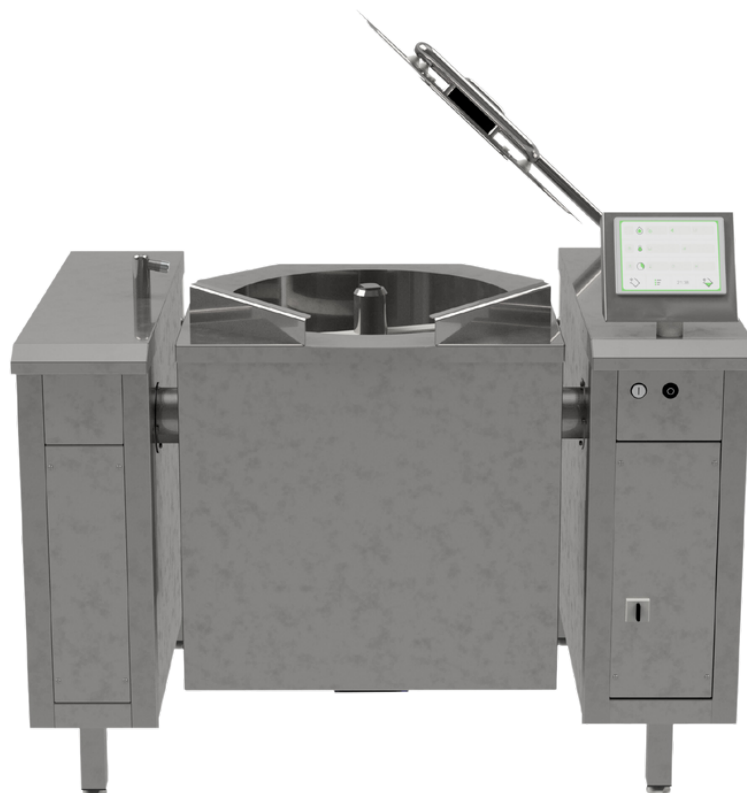




Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KETTLE_COOK&CHILL100_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	709100
Kapacitet (L)	100
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	17
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	210
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Muligheder for tilkøb:



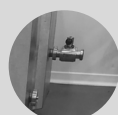
Gulvmontering



Siplade



Hældeplade



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin