



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KETTLE_COOK&CHILL250_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	709250
Kapacitet (L)	250
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	36
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	57A, 57A, 57A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	≈35
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	300
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Muligheder for tilkøb:



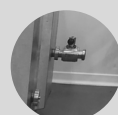
Gulvmontering



Siplade



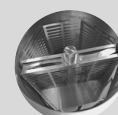
Hældeplade



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin