



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KETTLE_COOK&CHILL300_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 | 709300 |
| Kapacitet (L) | 300 |
| 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) | 320 |
| Ekstern køling | Isvand & glycol |

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Muligheder for tilkøb:



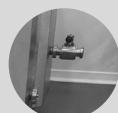
Gulvmontering



Siplade



Hældeplade



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin