



KIPSTEGERO3_65_PIN

professionel kipsteger med induktionsopvarmning, medium

Meget effektiv induktionskipsteger i konstruktion af rustfrit stål, der sikrer ekstremt hurtig opvarmning og optimerer flowet i storkøkkenet. Den bruges til kogning, pochering, stegning, bruning og varmholdning. Induktionskipstegeren reagerer lynhurtigt; 0-200°C på kun 90 sekunder - og holder høj varmeeffektivitet selv ved store fyldmængder. Præcis temperaturstyring giver ensartede resultater, mindre stegespild og et bedre arbejdsmiljø. Et balanceret, hængslet dobbeltlåg med isolerende effekt reducerer varmetab og energiforbrug, og den elektriske kipfunktion sikrer ergonomisk og sikker tømning. Kipstegeren står på ben for nem og fleksibel installation, og betjeningen er robust med specialdesignede metalknapper og metalskilte - ingen plastknapper.

Varenummer, NORQi	SKI26_KI_P03_65
Dimensioner (B x D x H)	936 x 765 x 900
Antal zoner (stk)	3
Stegeoverflade (mm)	720 x 500 x 65
Kapacitet (L)	25
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	15
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	22A, 22A, 22A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	<10
Regulering	Temperaturkontrol
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Muligheder for tilkøb:



Højderegulering
800 - 1000 mm.



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding/effekt