



BRATTPAN04_120_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, medium

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	103014
Dimensioner (B x D x H)	902 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	2
Stegeoverflade (mm)	720 x 520 x 120
Kapacitet (L)	51
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	11,3
Spænding (L1 [A], L2 [A], L3 [A])	16A, 16A, 16A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Muligheder for tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding