

# CHILL+COOK 2-zone pro-induktion 900mm · 2 låger

**EFFEKT****10 kW****DIMENSIONER****1650×900×906 mm****VÆGT****210 kg**

## Hvorfor NORQi CHILL+COOK?

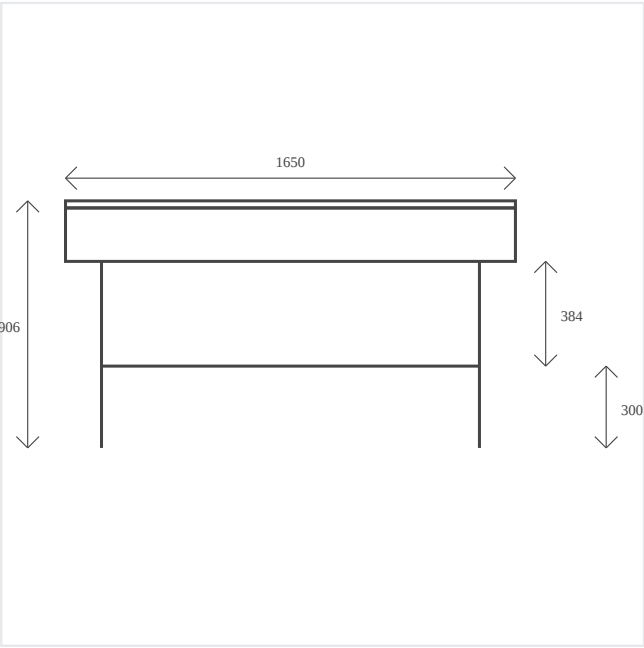
- CHILL+COOK samler induction og køl i én arbejdsstation. Ingredienserne ligger friske i Hoshizaki ADVANCE kølebordet under dig — tag dem op, læg dem på panden, og gå i gang. 2 induktionszoner med 10.0 kW leverer varmen direkte i gryden via PIN-teknologi med individuel generator per zone. 6 mm hærdet glas, grydere registrering og plads til gryder større end glaspladen. Kølebordet holder klimaklasse 5, bruger R290 kølemiddel og har 5 års garanti. Induktionen afgiver minimal overskudsvarme, så kølesystemet arbejder uforstyrret. To specialister — NORQi og Hoshizaki — i ét produkt. Del af NORQi IMPACT-serien.

## Tekniske specifikationer

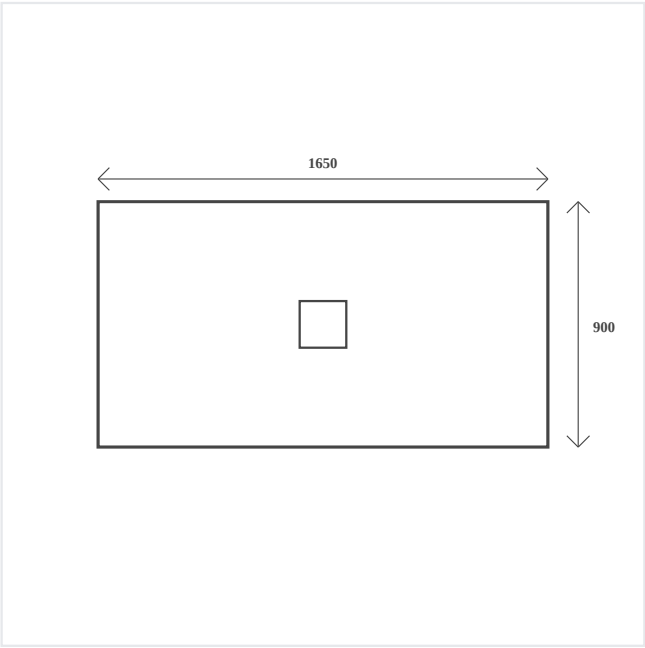
|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Varenummer          | 502006_4        |
| Dimensioner (B×D×H) | 1650×900×906 mm |
| Spænding            | 3x400V+N+PE     |
| Effekt              | 10 kW           |
| Forsikring          | 16A             |
| Lækstrøm            | 7-10 mA mA      |
| Standby forbrug     | —               |
| Regulering          | Trinløs, 1-9    |
| Tætningsklasse      | IP X5           |
| Vægt                | 210 kg          |

# Dimensionstegning

Forfra



Ovenfra



Alle mål i mm

Alle produktoplysninger — herunder specifikationer, dimensioner, priser og beskrivelser — er vejledende og kan ændres uden varsel. NORQi ApS bestræber sig på at holde alle oplysninger opdaterede og korrekte, men garanterer ikke for fuldstændighed eller nøjagtighed. Det er kundens og forhandlerens ansvar at verificere alle oplysninger inden brug i tilbud, kravspecifikationer, projektering, hjemmesider eller andet materiale. NORQi ApS påtager sig intet ansvar for fejl, mangler eller forældede oplysninger. Kontakt NORQi for bekræftelse af kritiske specifikationer.