

# EFFECTMIX · Kipgryde 250L



EFFEKT

**36 kW**

KAPACITET

**250 L**

OPVARMNING

**Induktion**

VÆGT

**300 kg**

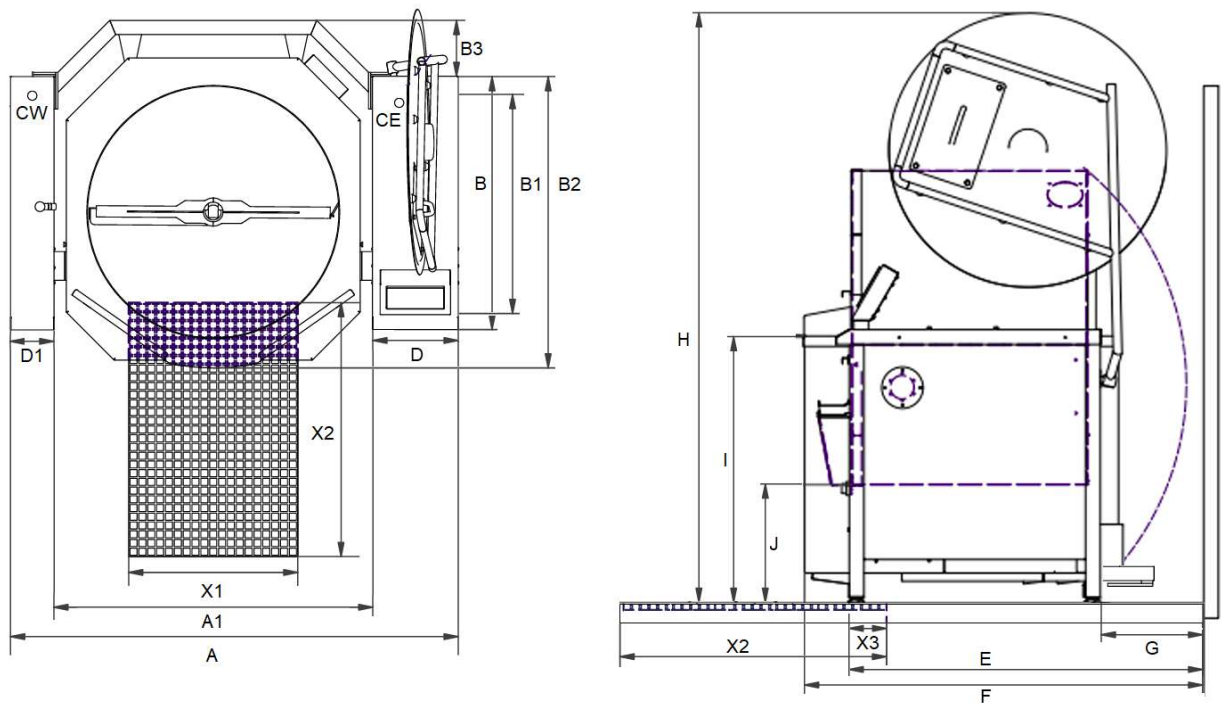
## Hvorfor NORQi Kipgryde?

- Patenteret induktionsopvarmning — varmen genereres direkte i grydens bund
- Intelligent effektstyring — autopilot der doserer præcis den nødvendige energi
- Op til 51% lavere energiforbrug end dampkipgryder (NORQi BHES metoden)
- 20–200°C — sous vide, kogning og bruning i samme gryde
- Røreværk med 9 programmer — automatiske tilberedningsforløb frigør personale
- Ingen dampkappe, ingen trykinspektion, ingen pressostater eller ventiler
- Øjeblikkelig stop af varmeoverførsel — ingen restvarme som dampkipgryder
- Plug & play — 400V. Fremstillet i Danmark

## Tekniske specifikationer

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Varenummer        | 702250              |
| Kapacitet         | 250 L               |
| Volt              | 3x400-440V+N+PE     |
| Frekvens          | 50/60 Hz            |
| Effekt            | 36 kW               |
| Spænding L1/L2/L3 | 57A, 57A, 57A       |
| Lydniveau         | <70 dB(A)           |
| Regulering        | Digital touch panel |
| Tætningsklasse    | IPX5                |
| Vægt              | 300 kg              |

# Dimensionstegning



Alle mål i mm

| Mål / mm |      |    |      |
|----------|------|----|------|
| A        | 1689 | H  | 2000 |
| A1       | 1139 | I  | 1100 |
| B        | 850  | J  | 400  |
| B1       | 750  | X1 | 600  |
| B2       | 1100 | X2 | 900  |
| B3       | —    | X3 | 100  |
| D        | 400  | E  | —    |
| D1       | 150  | F  | —    |
| G        | —    |    |      |

## Tilbehør

- 3" butterfly ventil
- Vægmonteringsbeslag til værktøj
- 2" kugleventil
- 3" kugleventil
- Fodpedal til SlowMix eller kip
- LED-lampe på låg

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.

NORQi

NORQi ApS · Sandvadvej 9 · 5210 Odense NV · +45 71 95 60 31 · info@norqi.dk · norqi.dk

ENGINEERED & MANUFACTURED IN DENMARK

**Tilbehør (fortsat)**

|   |                                                  |
|---|--------------------------------------------------|
| ● | Kantineholder / GN-hylde                         |
| ● | Afluk til gulv — PIN kipgryde                    |
| ● | 2" butterfly ventil                              |
| ● | Luftgardin til kipgryde                          |
| ● | Gulvmonteringssæt                                |
| ● | Vandpistol (2 meter slange)                      |
| ● | SlowMix — aktivt røreværk med åbent låg (20 rpm) |
| ● | 230V stikkontakt med stænkklap                   |
| ● | 230V stikkontakt Schuko                          |
| ● | 230V stikkontakt CEE                             |
| ● | Marinespænding 3x400V+PE                         |
| ● | Ekstra support / 2 kipgryder på én supportsøjle  |
| ● | Værktøjsvogn til 2 kipgryder                     |
| ● | Tragt til montering på inspektionshul            |
| ● | Målepind 250L                                    |
| ● | Siplade 250–300L                                 |
| ● | Hældeplade 250–300L                              |
| ● | Sear låg til 250 l. kipgryde                     |
| ● | Sear røreværktøj til 250 l. kipgryde             |
| ● | Piskeværktøj 250L                                |
| ● | Rengøringsværktøj 250L                           |
| ● | Sous vide kurv 250L                              |