

# EFFECTMIX · Kipgryde 100L



EFFEKT

**20 kW**

KAPACITET

**100 L**

OPVARMNING

**Varmelegeme**

VÆGT

**210 kg**

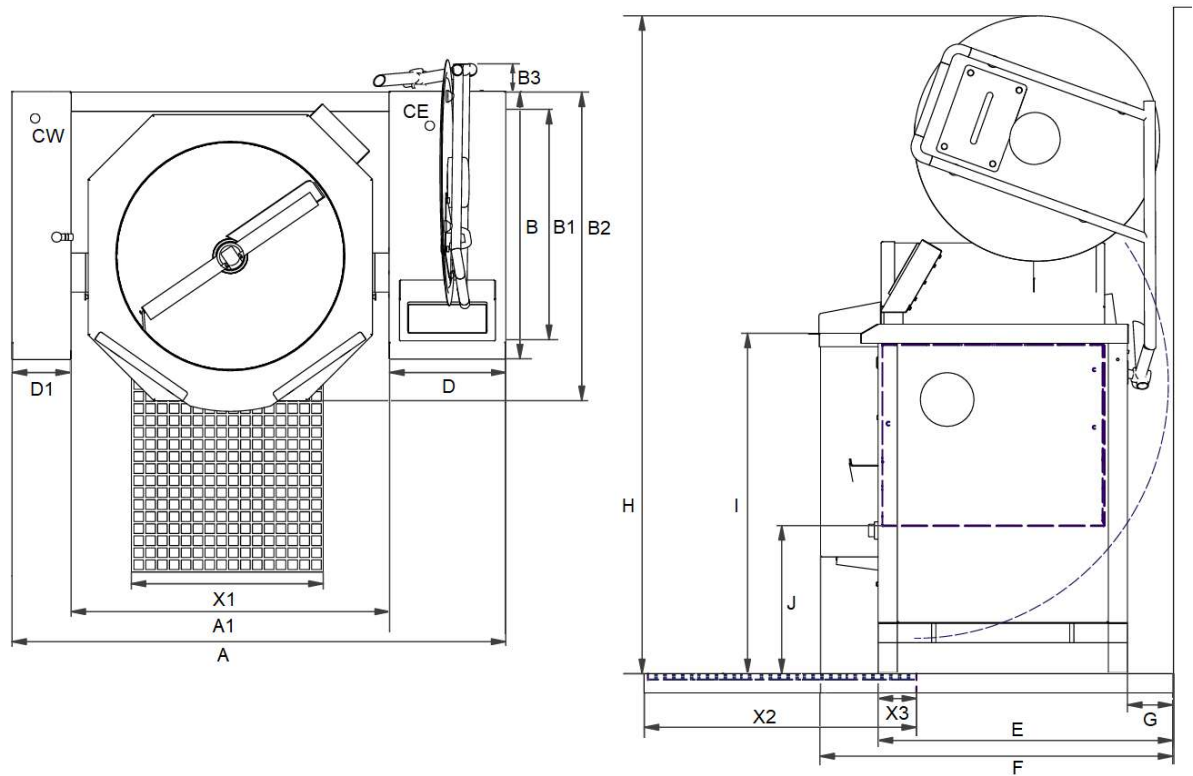
## Hvorfor NORQi Kipgryde?

- Patenteret varmfordelingssystem — 100% af effekten direkte til indholdet
- Ingen dampkappe, ingen trykinspektion, ingen pressostater eller ventiler
- 20–200°C — sous vide, kogning og bruning i samme gryde
- Op til 46% lavere energiforbrug end dampkipgryder (FlexMeter 2018)
- Røreværk med 9 programmer — automatiske tilberedningsforløb frigør personale
- Isoleret konstruktion i bund, sider og top — varmen forbliver i gryden
- Plug & play — 400V. Fremstillet i Danmark

## Tekniske specifikationer

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Varenummer        | 705100              |
| Kapacitet         | 100 L               |
| Volt              | 3x400V+N+PE         |
| Frekvens          | 50/60 Hz            |
| Effekt            | 20 kW               |
| Spænding L1/L2/L3 | 29A, 29A, 38A       |
| Lydniveau         | <70 dB(A)           |
| Regulering        | Digital touch panel |
| Tætningsklasse    | IPX5                |
| Vægt              | 210 kg              |

# Dimensionstegning



Alle mål i mm

| Mål / mm |      |    |      |
|----------|------|----|------|
| A        | 1289 | H  | 1750 |
| A1       | 839  | I  | 900  |
| B        | 650  | J  | 400  |
| B1       | 550  | X1 | 500  |
| B2       | 900  | X2 | 700  |
| B3       | —    | X3 | 100  |
| D        | 300  | E  | —    |
| D1       | 150  | F  | —    |
| G        | —    |    |      |

## Tilbehør

- Målepind 100L
- 3" butterfly ventil
- Vægmonteringsbeslag til værktøj
- 2" kugleventil
- 3" kugleventil

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, hjemmeside 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)**

|   |                                                  |
|---|--------------------------------------------------|
| ● | Fodpedal til SlowMix eller kip                   |
| ● | LED-lampe på låg                                 |
| ● | Kantineholder / GN-hylde                         |
| ● | 2" butterfly ventil                              |
| ● | 4 stk. hjul til kipgryde (max. 200L)             |
| ● | Siplade 75–125L                                  |
| ● | 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                             |
| ● | Afluk til gulv — BASIC kipgryde                  |
| ● | Marinespænding 3x400V+PE                         |
| ● | Ekstra support / 2 kipgryder på én supportsøjle  |
| ● | Værktøjsvogn til 2 kipgryder                     |
| ● | Tragt til montering på inspektionshul            |
| ● | Hældeplade 75–125L                               |
| ● | Sear låg til 100 l. kipgryde                     |
| ● | Piskeværktøj 100L                                |
| ● | Sear røreværktøj til 100 l. kipgryde             |
| ● | Rengøringsværktøj 100L                           |
| ● | Sous vide kurv 100L                              |