

COOK&CHILL · Kipgryde 100L



EFFEKT

20 kW

KAPACITET

100 L

OPVARMNING

Varmelegeme

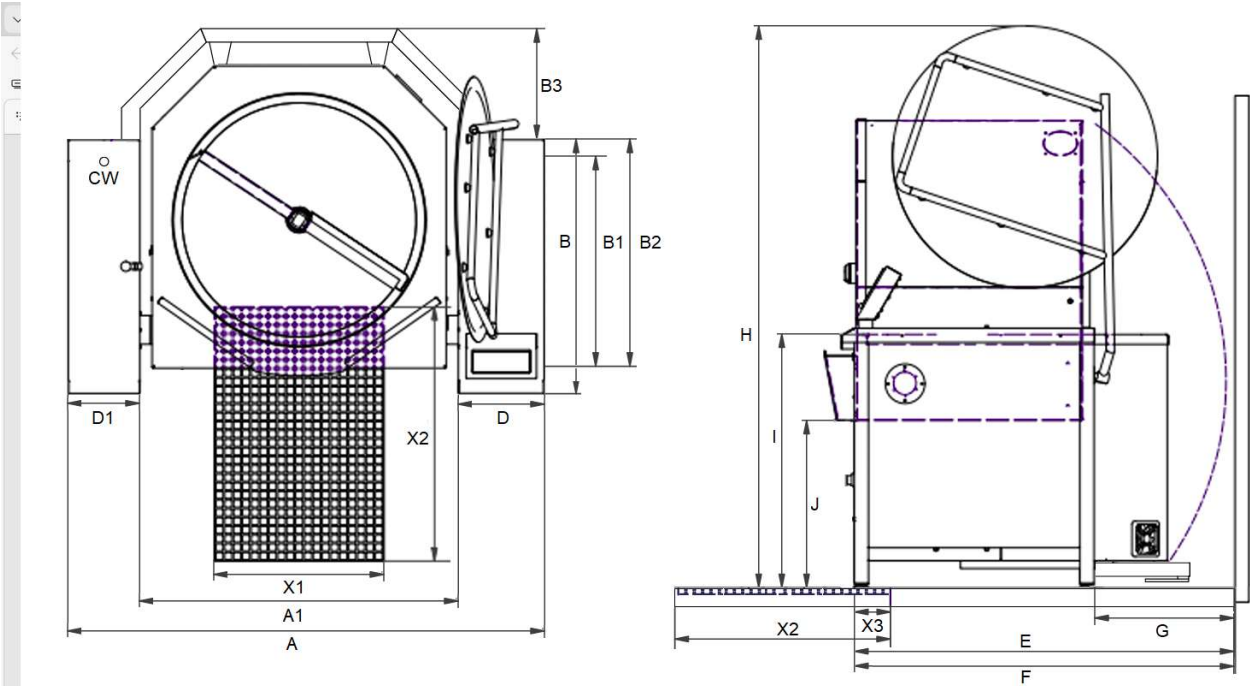
VÆGT

210 kg

Tekniske specifikationer

Varenummer	708100
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	1700
A1	839	I	820
B	850	J	600
B1	750	X1	500
B2	820	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
- 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.

Tilbehør (fortsat)

●	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 stænklap
●	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