

COOK&CHILL · Kipgryde 150L



EFFEKT

21 kW

KAPACITET

150 L

OPVARMNING

Induktion

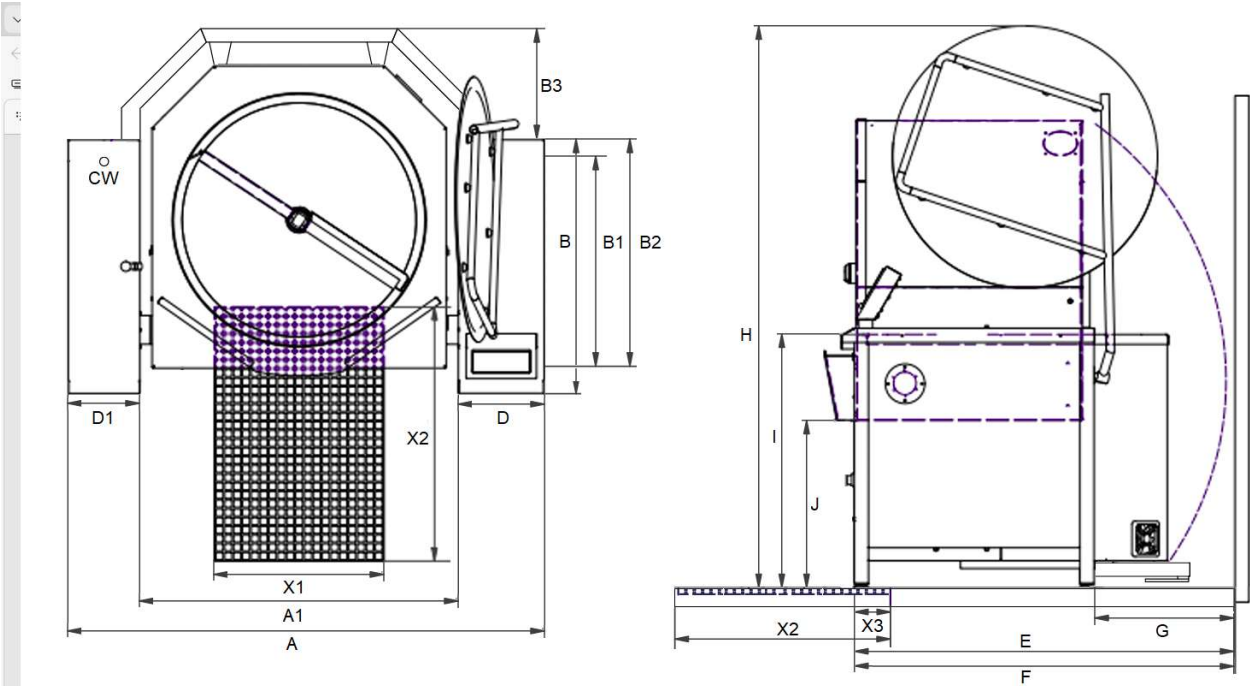
VÆGT

250 kg

Tekniske specifikationer

Varenummer	709150
Kapacitet	150 L
Volt	3x400-440V+N+PE
Frekvens	50/60 Hz
Effekt	21 kW
Spænding L1/L2/L3	34A, 34A, 34A
Lydniveau	<70 dB(A)
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IPX5
Vægt	250 kg

Dimensionstegning



Alle mål i mm

Mål / mm			
A	1389	H	1750
A1	939	I	820
B	850	J	600
B1	750	X1	600
B2	820	X2	900
B3	—	X3	100
D	300	E	—
D1	150	F	—
G	—		

Tilbehør

- 3" butterfly ventil
- Vægmonteringsbeslag til værktøj
- 2" kugleventil
- 3" kugleventil
- Målepind 150L
- 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
●	Afluk til gulv — PIN kipgryde
●	2" butterfly ventil
●	4 stk. hjul til kipgryde (max. 200L)
●	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
●	Marinespænding 3x400V+PE
●	Ekstra support / 2 kipgryder på én supportsøjle
●	Værktøjsvogn til 2 kipgryder
●	Tragt til montering på inspektionshul
●	Siplade 150L
●	Hældeplade 150L
●	Sear låg til 150 l. kipgryde
●	Sear røreværktøj til 150 l. kipgryde
●	Piskeværktøj 150L
●	Rengøringsværktøj 150L
●	Sous vide kurv 150L