

COOK&CHILL · Kipgryde 200L



EFFEKT

28 kW

KAPACITET

200 L

OPVARMNING

Induktion

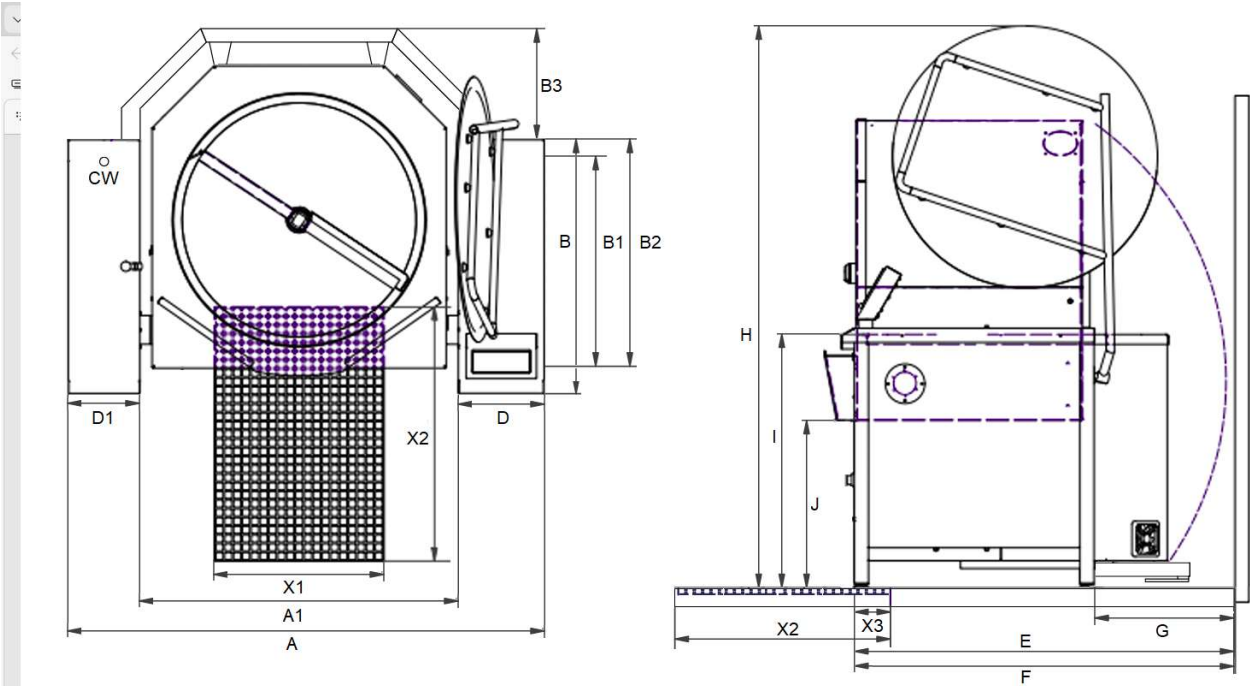
VÆGT

275 kg

Tekniske specifikationer

Varenummer	709200
Kapacitet	200 L
Volt	3x400-440V+N+PE
Frekvens	50/60 Hz
Effekt	28 kW
Spænding L1/L2/L3	44A, 44A, 44A
Lydniveau	<70 dB(A)
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IPX5
Vægt	275 kg

Dimensionstegning



Alle mål i mm

Mål / mm			
A	1589	H	1850
A1	939	I	820
B	850	J	600
B1	750	X1	600
B2	820	X2	900
B3	—	X3	100
D	400	E	—
D1	150	F	—
G	—		

Tilbehør

- 3" butterfly ventil
- Vægmonteringsbeslag til værktøj
- 2" kugleventil
- 3" kugleventil
- Sous vide kurv 200L
- 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
●	Målepind 200L
●	Siplade 200L
●	Hældeplade 200L
●	Sear låg til 200 l. kipgryde
●	Sear røreværktøj til 200 l. kipgryde
●	Piskeværktøj 200L
●	Rengøringsværktøj 200L