

COOK&CHILL · Kipgryde 250L



EFFEKT

36 kW

KAPACITET

250 L

OPVARMNING

Induktion

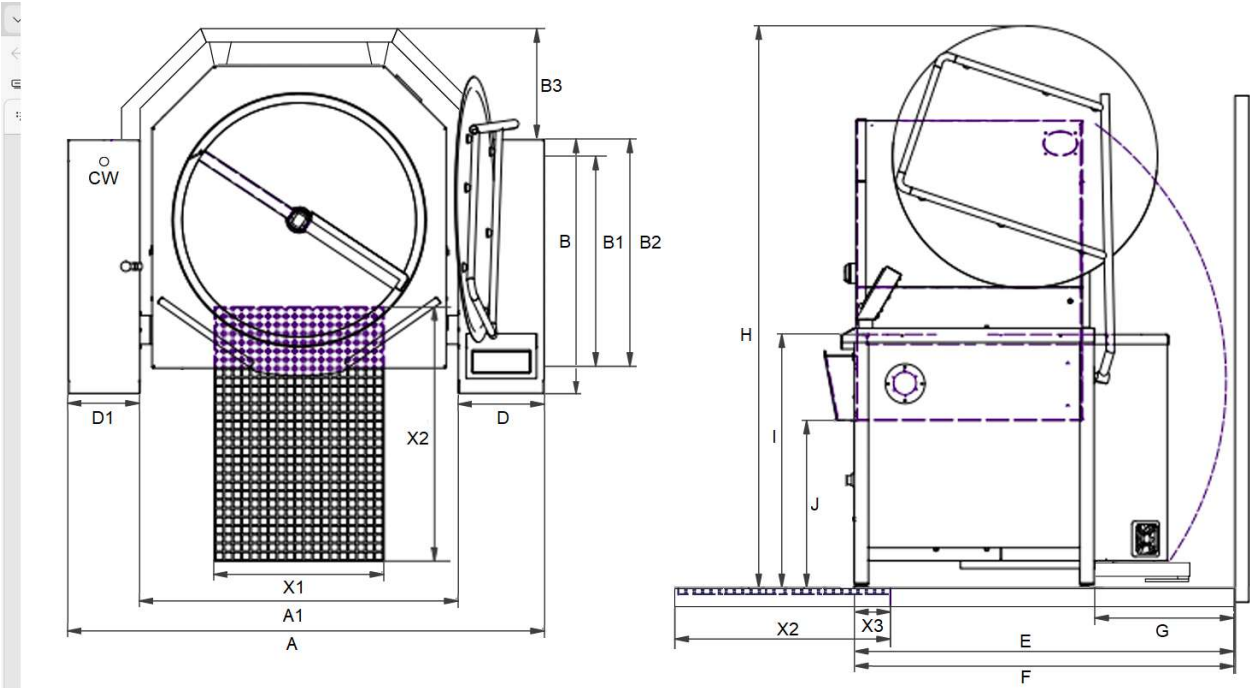
VÆGT

300 kg

Tekniske specifikationer

Varenummer	709250
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	1589	H	2000
A1	1039	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
- Fodpedal til SlowMix eller kip
- LED-lampe på låg
- Kantineholder / GN-hylde

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)

●	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