

Kipsteger J



JONIFOODLINE



Betjeningsvenlige kvalitetsprodukter til det professionelle storkøkken

Den alsidige kipsteger

- Hurtig reaktionstid
- Høj varmeeffekt
- Jævn varmefordeling
- Rustfri stegeflade (Ekstraudstyr)
- Elektrisk højderegulering (Ekstraudstyr)
- På søjle eller stativ
- Hængslet, afbalanceret låg
- Elektrisk kipfunktion
- Trinløs, termostatisk varme-regulering
- Tre størrelser
- To dybder
- To zoner på den mellemste og største model





Ekstraudstyr

- Højderegulering
- Løst låg
- Rustfri stegeindsats
- Udført på stativ
- Sidehylde



Elektrisk højdejustering hjælper til en ergonomisk betjening.

Kipstegeren med mange muligheder

Kipsteger model J er en meget alsidig kipsteger, der kan anvendes til stegning, sautering og braisering af såvel kød, ris som grøntsager.

Kipstegeren er opbygget af rustfrit stål, og stegeindsatsen er lavet af kraftigt, glasblæst stål. For optimal hygiejne kan kipstegeren også leveres med en stegeindsats i rustfrit stål. Under stegeindsatsen er der spændt en aluminiumsplade, hvilket sikrer en jævn fordeling af varmen fra de tætliggende, kraftige varmelegemer.

Låget er hængslet og afbalanceret med en gasfjeder, så det er let at åbne og ikke utilsigtet falder i. Den elektriske kipfunktion er standardudstyr, hvilket gør det nemt og sikkert at tømme og rengøre panden.

Kipstegeren findes i tre størrelser, to pandedybder og på søjle eller stativ.

Således findes der en model, som passer både til køkkenets størrelse og dets stegebehov.

Den mellemste og største model er udstyret med to separate varmezoner, så det er muligt f.eks. at stege på den ene zone og samtidigt holde maden varm på den anden.

Efter ønske kan kipstegeren udføres med elektrisk, trinløs højderegulering, således at brugeren på få sekunder kan tilpasse arbejds højden. Ligeledes kan kipstegeren udstyres med hylde monteret på siden og denne følger kipstegerens højde.

Kipstegeren kan leveres til 3~230V, 3~400 V, 3~400 V+N og 3~440 V forsynings spænding samt andre spændinger på forespørgsel.

Tekniske specifikationer

Pandestørrelser:

- 520x470x65 mm (17 l)
- 520x470x120 mm (31 l)
- 705x520x65 mm (25 l)
- 705x520x120 mm (47 l)
- 940x520x65 mm (34 l)
- 940x520x120 mm (62 l)

På søjle eller stativ

Mulighed for elektrisk højderegulering

Sarg, låg, søjle og stativ: Opbygget i rustfrit stål EN1.4301

Pande: Sandwichkonstruktion i stål eller rustfrit stål

Elektrisk kip

Temperaturstyring med termostat

To separate varmezoner på J-425 og J-675

Max. temperatur på stegepladen: 230° C

Bredt låggreb, der kan betjenes med begge hænder.

Kip-kontakt på siden af panden for sikker betjening

Justeringsbolte i bund af søjler

Stilleskruer på alle 4 ben ved modeller på stativ

Arbejdshøjde: 900 mm.



Du finder gryder, kogeborde og flere kipstegere i vores brochuer på www.joni-foodline.dk

