

Kipsteger InoPa



JONIFOODLINE



Betjeningsvenlige kvalitetsprodukter til det professionelle storkøkken

InoPa – kipstegeren med rustfri pande

- Hygiejnisk pande i rustfri stål
- Nem rengøring
- Jævn varmefordeling
- Kort reaktionstid
- Tre størrelser
- 90 mm eller 120 mm dyb
- To zoner på InoPa 209/212 og 309/312
- Plant låg kan anvendes til frasætning
- Forsyningsadskiller
- Elektrisk, trykknapsbetjent kipfunktion
- Trinløs, termostatisk varmeregulering
- Mål tilpasset gastronorm kantiner



InoPa 209 med
højderegulerbar søjle

Mulige understel

- Fast søjle
- Højderegulerbar søjle
- Fast stativ
- Højderegulerbart stativ
- Til montage på væg, fast højde
- Til montage på væg, højde-
regulerbar vægmontage



InoPa 309 på stativ

Ekstraudstyr

- Højderegulering
- Luftgardin over forkant pande
- Fodpedal for kip
- Holder for GN-kantiner
- Rist for GN-kantiner
- Udløbstud i venstre side
- Håndtag og hjul for nem flytning
- Sidehylde
- Løst låg
- Skabelon for fastgørelse af søjle
- Nedstøbningsfixturer for søjle



Elektrisk trykknappstyret højderegulering og kipning.

Kipstegeren med mange muligheder

Med kipstegeren InoPa sættes der nye standarder for kipstegere. Den rustfrie pande er nem at rengøre grundigt efter brug uden at der opstår risiko for rustdannelse.

Med en 90 mm dyb pande er InoPa velegnet til stegning, sautering og braisering af såvel kød, ris og grøntsager. Også mindre portioner af sammenkogte retter kan fremstilles i kipstegeren.

Kipstegeren kan også leveres med en 120 mm dyb pande. InoPa er opbygget af rustfrit stål og den specielle konstruktion, materialevalget og de tætliggende, kraftige varmelegemer gør varmefordeling jævn.

Låget er hængslet og afbalanceret med en gasfjeder, så det let kan åbnes og ikke utilsigtet falder i. I lukket tilstand kan låget anvendes til frasætning.

Den trykknapsbetjente, elektriske kipfunktion gør det nemt og sikkert at tømme og rengøre panden.

Med fodpedal for kip som ekstraudstyr kan panden kippes mens brugeren har begge hænder fri.

Kipstegeren findes i tre størrelser og kan leveres på søjle, stativ eller til montage på væggen. InoPa 209/212 og InoPa 309/312 er begge udstyret med to separate varmezoner, så det er muligt f.eks. at stege på den ene zone og samtidig holde maden varm på den anden.

Efter ønske kan kipstegeren også udstyres med elektrisk, trinløs højderegulering, således at brugeren kan tilpasse arbejds højden. Andet praktisk ekstraudstyr er f.eks. luftgardinet, der ved tilslutning til køkkenets indblæsningsystem, kan lede stegeos væk fra brugeren og op i emhætten.

InoPa kan leveres til 3~230V, 3~400V, 3~400V+N, 3~440V og 3~480V.

Tekniske data

Pandestørrelser:

InoPa 109: 490x515x90 mm (24 L)

InoPa 209: 735x515x90 mm (36 L)

InoPa 309: 960x515x90 mm (47 L)

På søjle, stativ eller til vægmontage

Mulighed for elektrisk højderegulering

Sarg, låg, søjle, stativ og pande i rustfrit stål

Elektrisk kipfunktion

Temperaturstyring med termostat

To separate varmezoner på InoPa 209 og InoPa 309

Maksimal temperatur på stegepladen 250°C

Bredt låggreb for tohåndsbetjening

Trykknop på siden for sikker kipning

Justeringsskruer under søjlen

Modeller på stativ har stilleskruer på alle fire ben

Arbejdshøjde: 900 mm



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

