

Kipsteger InoPa



JONIFOODLINE



Betjeningsvenlige kvalitetsprodukter til det professionelle storkøkken

InoPa – kipstegeren med rustfri pande

- Hygiejnisk pande i rustfrit stål
- Nem rengøring
- Jævn varmfordeling
- 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 med effektstyring
- Mål tilpasset gastronorm kantiner



InoPa 209
med højderegulerbar søjle

Mulige understel

- Fast søjle
- Højderegulerbar søjle
- Fast stativ
- Højderegulerbart stativ



209 på stativ med luftgardin
og integreret blæser

Optioner

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



Elektrisk trykknapsstyret 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.

For at opnå det bedste resultat, både ved kraftig og svagere stegning er InoPa udstyret med både thermostat og effektregulering. Hermed styres stegeprocessen optimalt uanset hvad der lægges på panden.

InoPa 209/212 og InoPa 309/312 er 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.

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 varmfordeling jævn.

Låget er hængslet og afbalanceret med gasfjedre, så det let kan åbnes og ikke utilsigtet falder i.

Tekniske data

Pandestørrelser:

InoPa 109: 490x515x90 mm (24 L)

InoPa 209: 735x515x90 mm (36 L)

InoPa 309: 960x515x90 mm (47 L)

InoPa 112: 490x515x120 mm (32 L)

InoPa 212: 735x515x120 mm (50 L)

InoPa 312: 960x515x120 mm (65 L)

På søjle eller stativ

Mulighed for elektrisk højderegulering

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

Elektrisk kipfunktion

I lukket tilstand kan låget anvendes til frasætning.

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

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

Kipstegeren findes i tre størrelser og kan leveres på søjle eller stativ.

Efter ønske kan kipstegeren også udstyres med elektrisk, trinløs højderegulering, således at brugeren kan tilpasse arbejds højden.

Som yderligere ekstraudstyr kan et påmonteret luftgardin forbedre arbejdsmiljøet for brugeren. Luftgardinet leder effektivt stegeos og varme bort fra brugeren og op i emhætten, og da luftstrømmen er justerbar i retningen, kan det let tilpasses alle brugere.

Luftgardinet kan leveres som en komplet enhed med egen blæser eller det kan tilsluttes til køkkenets indblæsningssystem.

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

Temperaturstyrning med thermostat og effektregulering

To separate varmezoner på InoPa 209 og InoPa 309

Maksimal temperatur på stegepladen 250°C

Bredt læggreb 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

