

INDUKTIONSKIPGRYDE

NORQi // OPTIMIZING COOKING TO ITS BEST!



ERGO // ERGOMIX

- Induktionsopvarmet kipgryde
- Kapacitet, liter: 75, 100, 125, 150, 200, 250 & 300
- Tilberedningstemperatur: 40 - 200° C.
- Opnår 200° C. på stegeoverfladen på 90 sec.
- 1° C. præcision i temperaturen
- Kiphøjde: 600 mm.
- Arbejdshøjde: 900 mm.
- Let og ergonomisk låg i rustfrit stål
- Stående på ben for let og økonomisk installering
- Stærkt integreret røreværk (ErgoMix)
- 7,5" digital touchpanel
- Kontroller effekten ved skånsom opkogning
- Pre-programmeret røreværk
- Elektronisk vandmåler
- Add on: Slowmix ved kipning af gryden
- Add on: Aftapningshane
- Add on: Siplade
- Add on: Kurve til sous vide produktion
- Add on: Rengøringsværktøj
- Add on: Monteringsbeslag til gulv