



Induktionsspis FSIC

Combi kokspis induktion/wok för restaurang och storkök



3 olika utföranden:

- 2 zoner** 1 eller 2 wok-plattor
- 4 zoner** 1, 2 eller 4 wok-plattor
- 6 zoner** 1, 2, 3, 4 eller 6 wok-plattor



Professionella induktionsspisar för storkök med 6mm högkvalitets glashäll (enkelt utbytbar). Hög effekt, extremt snabb uppvärmning, samt hela 30 000h livslängd.

STANDARD

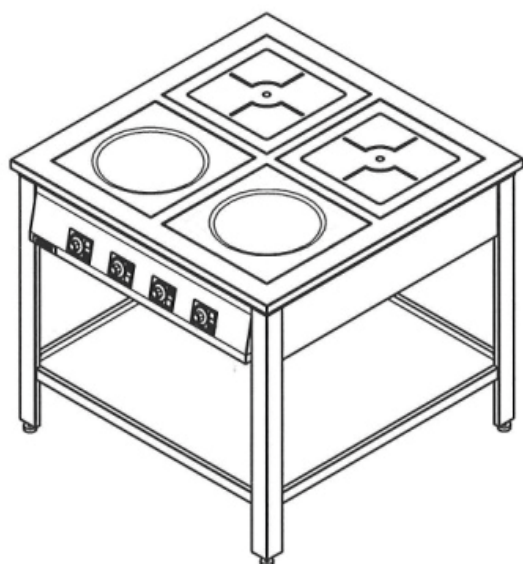
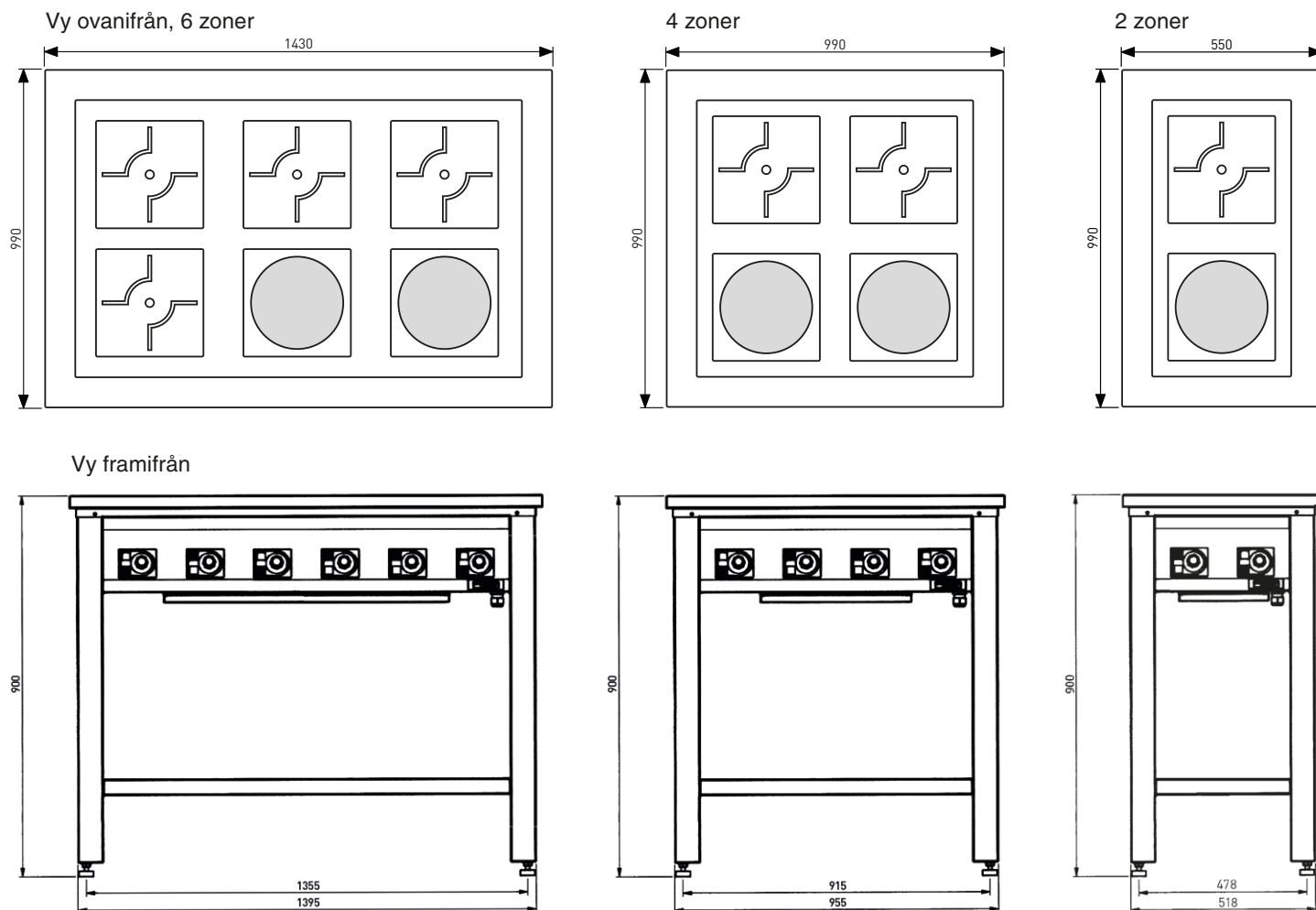
- 2-, 4- och 6-zoners spisar.
- Konstruktion helt i rostfritt.
- Underhylla på alla fullhöjdsspisar.
- Servicevänliga, med uppkoppling via PC.
- Stabila steglösa vred för värmereglering.
- Valbart antal wok-plattor kombinerat med vanliga zoner.

TILLVAL

- Finns med elektrisk höjdjustering.
- Gallerhylla undertill.
- Front- och sidohyllor.
- Inklädnader/Skåp.
- Spisar marint bruk, 400V/440V.
- Slingerräcke, marint bruk.
- Spisar enligt önskemål.
- Eluttag i fronten

Rejäl • Snabb • Driftsäker • Kraftfull • Slitstark

MÅTTSKISSER



TEKNISKA DATA

Modell	Antal zoner	Effekt (kW)	Säkring (A)	Vikt (kg)
FSIC 2190	2	10	16	60
FSIC 4090	4	20	32	80
FSIC 6090	6	30	2x25	120

Alla modeller avsedda för 3-fas 400V, 50Hz.



EcoSelect kännetecknar våra produkters minskade miljöpåverkan och högre effektivitet – kontakta oss för mer information!