



## Induktionsspis FSIT

Kokspis och kokpall för restaurang och storkök



### 3 olika utföranden:

- FSIT** Fullhöjd, fyra ben
- FSITB** Bänkmodell
- FSITH** Elektriskt justerbar höjd



**Professionella induktionsspisar för storkök med 6mm högkvalitets glashäll. Hög effekt för snabb uppvärmning. Levereras med dynamisk ställbar generator, samt hela 30 000 timmars livslängd.**

### STANDARD

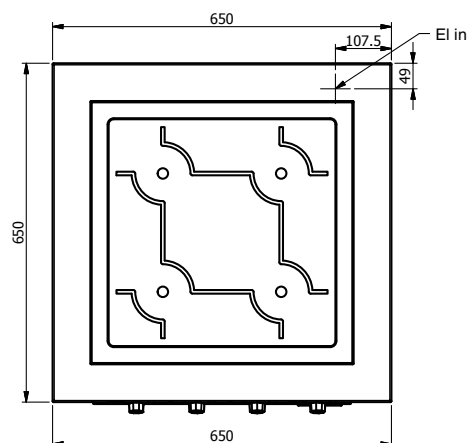
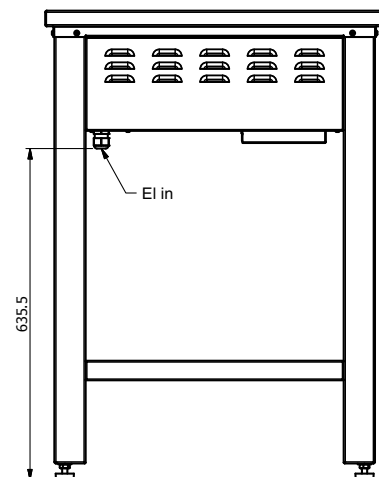
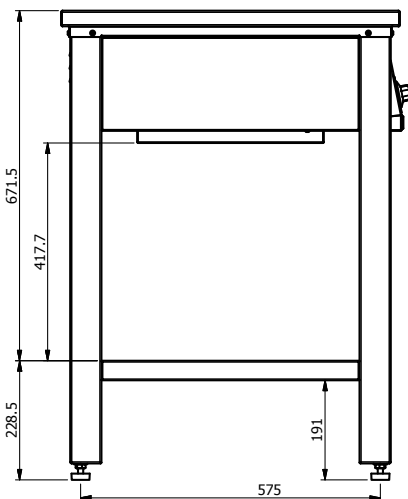
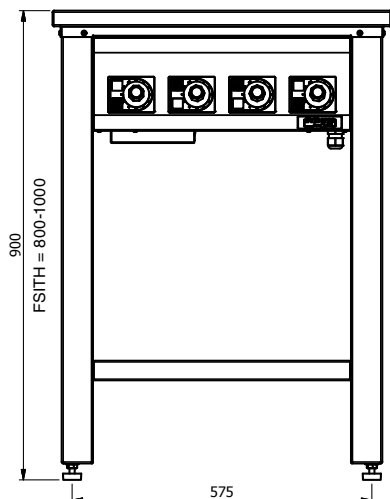
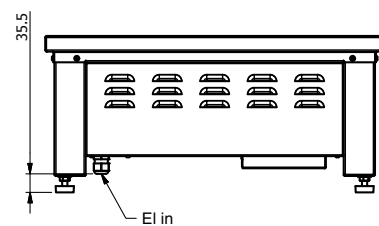
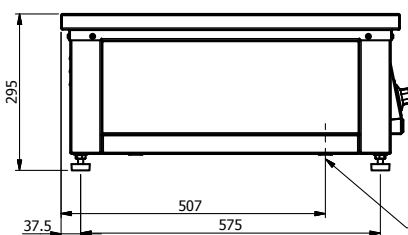
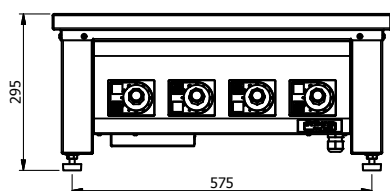
- 4-zoners spisar.
- Konstruktion helt i rostfritt.
- Underhylla på alla fullhöjdsspisar.
- Servicevänliga, med uppkoppling via PC.
- Stabila steglösa vred för värmereglering.

### TILLVAL

- Gallerhylla undertill.
- Front- och sidohyllor.
- Inklädnader/Skåp.
- Spisar marint bruk 400V.
- Slingerräcke, marint bruk.
- Eluttag i fronten.

*Rejäl • Snabb • Driftsäker • Kraftfull • Slitstark*

# MÅTTSKISSER



## TEKNISKA DATA

Modell	Antal zoner	Effekt (kW)	Säkring (A)	Vikt (kg)	4kW TILLVAL	
					Effekt (kW)	Säkring (A)
FSIT 4029	4	14	25	35	16	25
FSIT 4090	4	14	25	45	16	25

Ovan specifikation avsedd för 3-fas 400V, 50Hz.



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