



Induktionsspis FSI

Kokspis och kokpall för restaurang och storkök



3 olika utföranden:

- FSI** Fast höjd, fyra ben
- FSIB** Bänkmodell
- FSIH** Hög- och sänkbar med hydraulkolvar



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

- 1-zon/wok med 3,5 kW eller 5 kW.
- 2-, 4- och 6-zoners spisar.
- Konstruktion helt i rostfritt.
- Underhylla på alla fullhöjdsspisar.
- Servicevänliga, med uppkoppling via PC.
- Stabila steglösa vred för värmereglering.

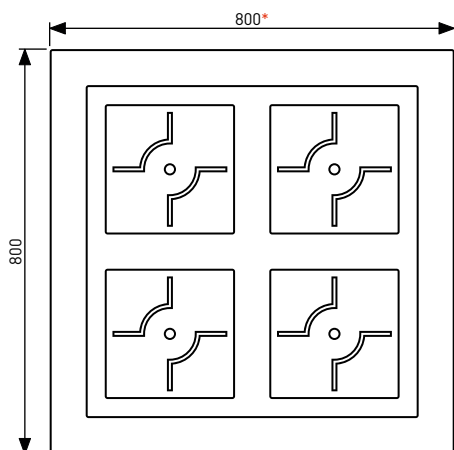
TILLVAL

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

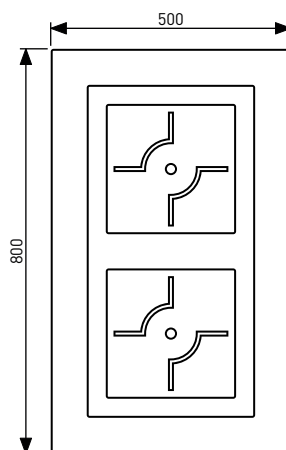
Rejäl • Snabb • Driftsäker • Kraftfull • Slitstark

MÅTTSKISSER

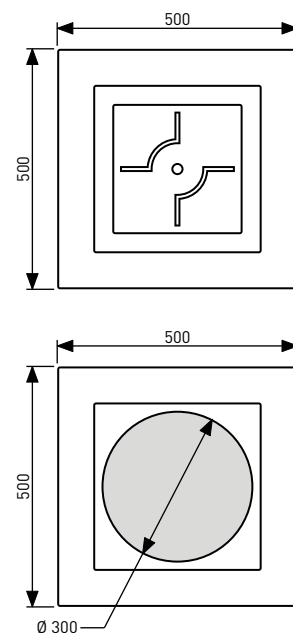
Vy ovanifrån, 4 zoner



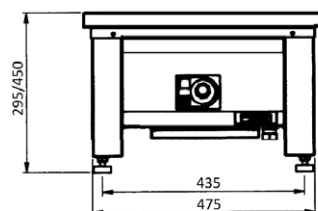
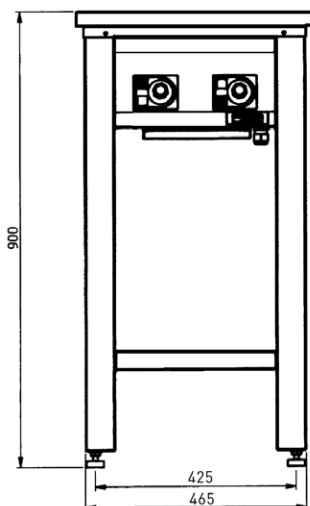
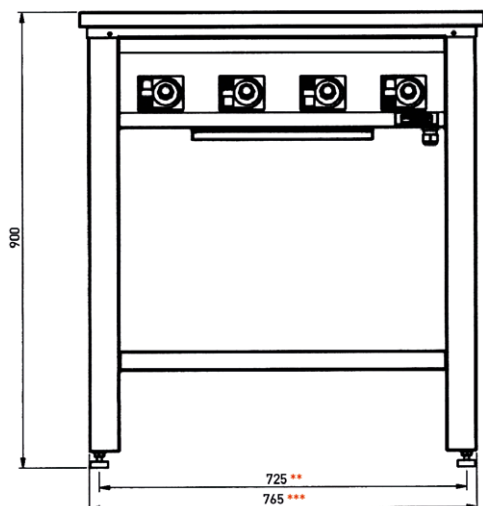
2 zoner



1 zon / Wok



Vy framifrån



- * 1200mm för FSI 60-serien
- ** 1125mm för FSI 60-serien
- *** 1165mm för FSI 60-serien

TEKNISKA DATA

Modell (xx29/45/90)	Antal zoner	Effekt (kW)	Säkring (A)	Vikt (kg)	5kW TILLVAL	
					Effekt (kW)	Säkring (A)
FSI 10xx	1	3,5	10	20 ⁽¹⁾	5	10
FSI 21xx	2	7	16	50	10	16
FSI 40xx	4	14	25	70	20	32
FSI 60xx	6	21	32 ⁽²⁾	130	30	2x25

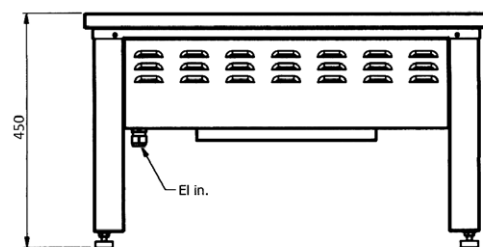
Ovan specifikation avsedd för 3-fas 400V, 50Hz.

Vikt avser xx90-modellerna.

⁽¹⁾ Avser 1045-modellen.

⁽²⁾ FSI 60xx kan fås med 1 eller 2 matningar.

Vy bakifrån



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