



## Spis FS

Kokspis och kokpall för restaurang och storkök



### 4 olika utföranden:

- FS** Fast höjd, fyra ben
- FSB** Bänkmodell
- FSH** Höj- och sänkbar med hydraulkolvar
- FSU** Spis med plats för ugn

**Gjutjärnsplattorna, i format 30x30cm,** är noggrant monterade och avvägda så att de bildar **en helt plan häll** – ett stort kärl kan ställas över flera plattor samtidigt med full kontakt med underlaget.

### STANDARD

- 2, 4, 6 eller 8 plattor.
- Helt i rostfritt.
- Hygienisk.
- Uppfällbara plattor 2500W.
- Utdragbar spillplåt.
- Underhylla.
- Servicevänlig.

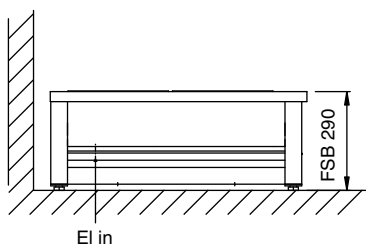
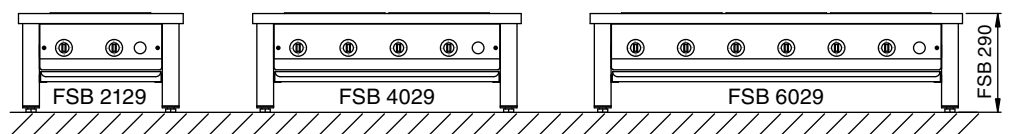
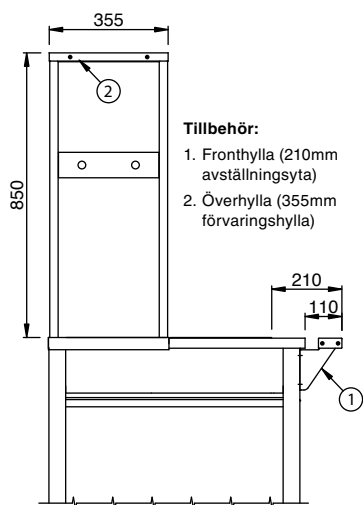
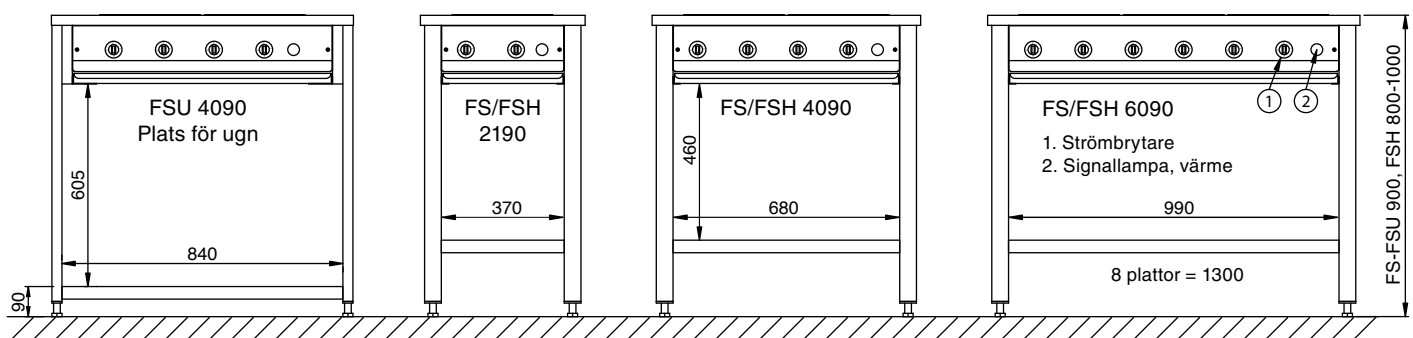
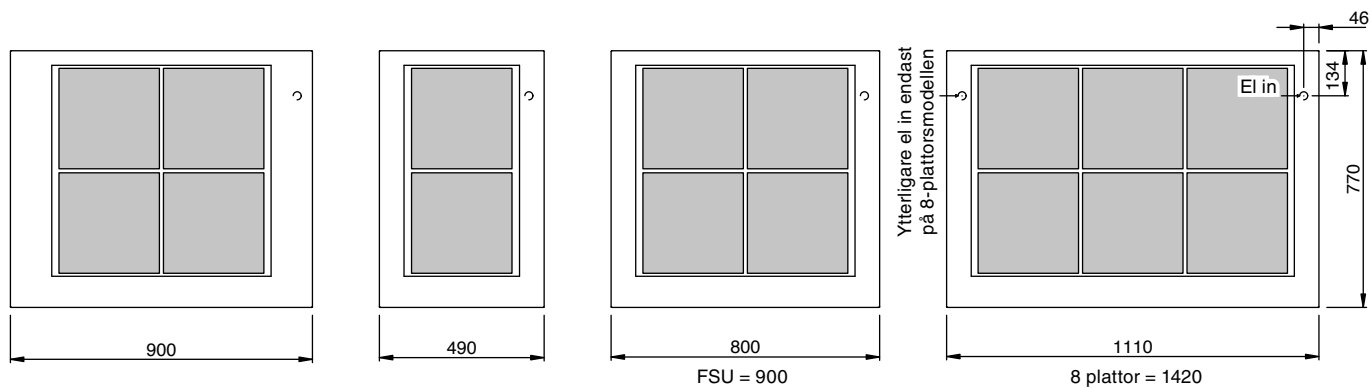
### TILLVAL

- FSH kan fås med manuell eller elektrisk höjdjustering.
- Snabbplatta 4000W.
- Gallerhylla undertill.
- Fronthylla.
- Sidohylla.
- Överhylla med eller utan blandare.
- Spisar marint bruk, 230V/400V/440V/480V.
- Slingerräcke, marint bruk.
- Spisar enligt önskemål.

*Rejäl • Snabb • Driftsäker • Kraftfull • Slitstark*



# MÅTTSKISSER



## TEKNISKA DATA

| Modell (xx29 / xx90) | Antal plattor | Effekt (kW) | Säkring (A) | Vikt (kg) |
|----------------------|---------------|-------------|-------------|-----------|
| FS 21xx              | 2             | 5           | 16          | 55        |
| FS 40xx              | 4             | 10          | 20          | 83        |
| FS 60xx              | 6             | 15          | 25          | 110       |
| FS 80xx              | 8             | 2x10        | 2x20        | 166       |

Ovan specifikation avsedd för 3-fas 400V, 50Hz.  
Vikt avser xx90-modellerna.

