

Tippbart stekbord J



JONIFOODLINE



Användarvänliga kvalitetsprodukter för professionella storkök

Det allsidiga stekbordet

- Kort reaktionstid
- Hög värmeeffekt
- Jämn värmefördelning
- Rostfri stekyta (tillval)
- Elektrisk höjdjustering (tillval)
- På pelare eller stativ
- Gångjärnsupphängt balanserat lock
- Elektrisk tippning
- Steglös termostatstyrd värmereglering
- Tre storlekar
- Två djup
- Två zoner på mellanstor och stor modell





Tillval

- Höjdreglering
- Löst lock
- Rostfri stekinsats
- På stativ
- Sidohylla



Elektrisk höjdjustering ger bättre ergonomi.

Stekbordet med många möjligheter

Stekbord modell J är ett mycket allsidigt stekbord, som kan användas till stekning, sautering och bräseering av kött, ris eller grönsaker.

Stekbordet är tillverkat av rostfritt stål och stekinsatsen av kraftigt glasblästrat stål. För optimal hygien kan stekbordet också fås med stekinsats i rostfritt stål. Under stekinsatsen ligger en aluminiumplåt som ger jämn fördelning av värmet från de tätliggande, kraftiga värmeelementen.

Locket är gångjärnsupphängt och försett med en gasfjäder, vilket gör att det öppnas lätt och inte faller tillbaka. Elektrisk tippning är standardutrustning, vilket gör det enkelt och säkert att tömma och rengöra pannan.

Stekbordet finns i tre storlekar, med två panndjup samt på pelare eller

stativ. Det finns alltså en modell som passar för varje köks storlek och stekningsbehov.

Den mellersta och den största modellen har två separata värmezoner, vilket gör att man till exempel kan steka i den ena zonen och samtidigt hålla maten varm i den andra.

Om så önskas kan stekbordet fås med elektrisk, steglös höjdjustering, vilket gör att användaren kan anpassa arbetshöjden på några sekunder. Stekbordet kan också försees med hylla eller värmeplatta vid sidan. Dessa följer med stekbordet vid höjdjustering.

Stekbordet kan levereras för anslutning till 230 V trefas AC, 400 V trefas AC, 400 V trefas AC + nolledare eller 440 V trefas AC, eller annan spänning på beställning.

Tekniska data

Pannstorlekar:

- 520 x 470 x 65 mm (17 l)
- 520 x 470 x 120 mm (31 l)
- 705 x 520 x 65 mm (25 l)
- 705 x 520 x 120 mm (47 l)
- 940 x 520 x 65 mm (34 l)
- 940 x 520 x 120 mm (62 l)

På pelare eller stativ

Möjlighet till elektrisk höjdreglering

Sarg, lock, pelare och stativ: I rostfritt stål EN1.4301

Panna: Sandwichkonstruktion i stål eller rostfritt stål

Elektrisk tippning

Temperaturstyrning med termostat

Två separata värmezoner på J-425 och J-675

Maximal temperatur på stekplattan: 250° C

Brett lockgrepp för tvåhandsfattning.

Tippningsreglage på sidan för säker tippning

Justeringskruvar nedtill på pelarna

Modeller på stativ har ställskruvar på alla fyra benen

Arbetshöjd: 900 mm



Du hittar grytor, spisar och fler stekborde i våra broschyer på www.joni-foodline.dk

