



Induktionsspis FSI Semi-Pro

Kokspis för restaurang och storkök



3 olika utföranden:

- FSI Semi-Pro** Fullhöjd, fyra ben
- FSI Semi-Pro** Bänkmodell
- FSIH Semi-Pro** Justerbar höjd



Professionella induktionsspisar med 6mm högkvalitets glashäll. 4-zonersspisen med en total effekt om 7,4 kW med boostfunktion på 3,5 kW. När platsen är begränsad men miljö, effektivitet och kostnadsbesparingar är av största vikt har Fribergs tagit fram en liten induktionsspis med de kompakta måtten 650x650mm.

STANDARD

- 2- eller 4-zoners spisar.
- Konstruktion helt i rostfritt.
- Underhylla på alla fullhöjdsspisar.
- Stabila steglösa vred för värmereglering.
- Boostfunktion 3,5 kW.
- Duo Safety.

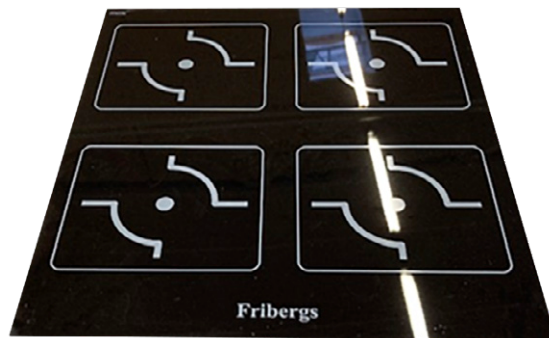
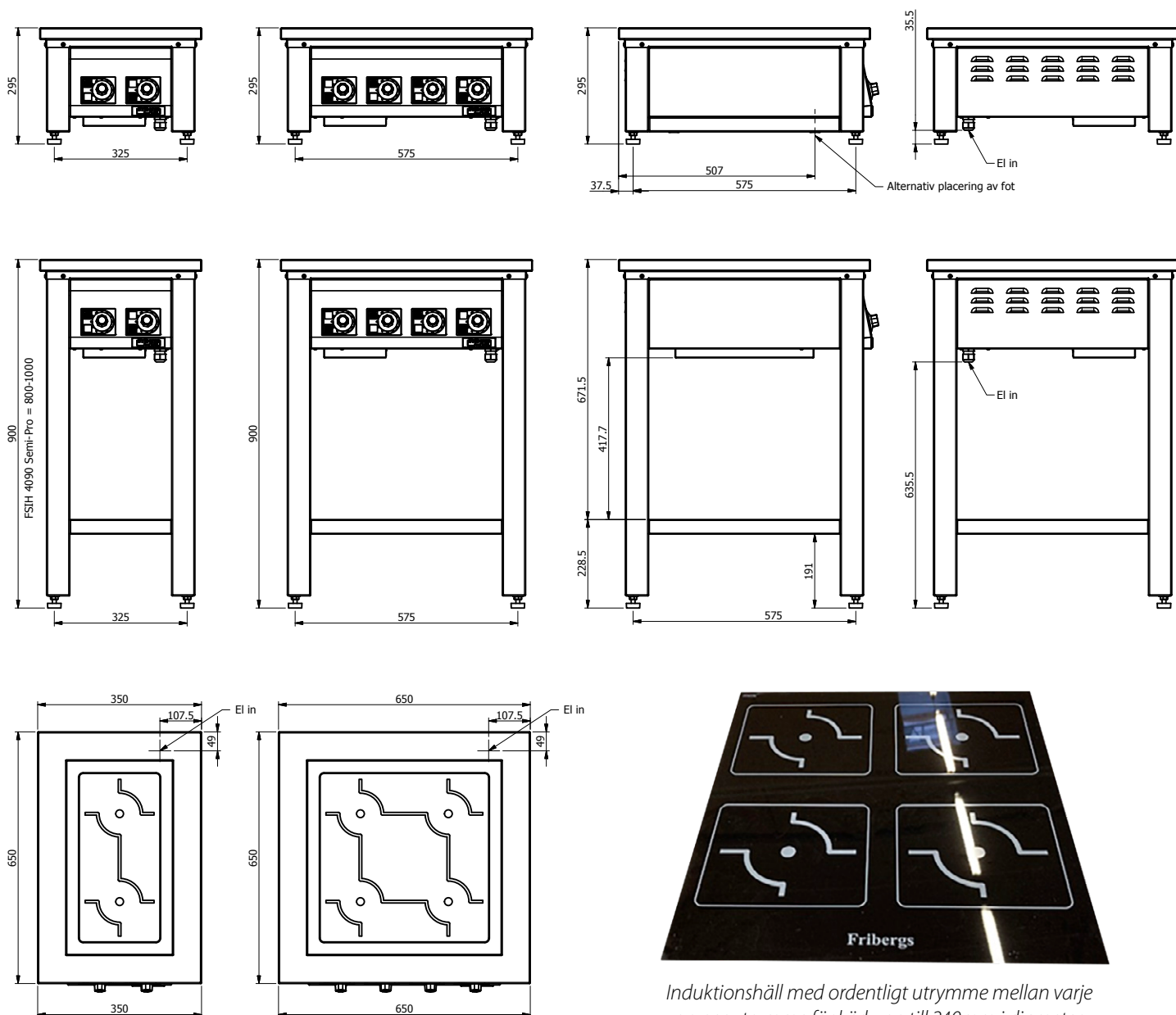
TILLVAL

- Gallerhylla undertill.
- Front- och sidohyllor.
- Inklädnader/Skåp.
- Höj- och sänkbart stativ (40-serien).
- GN 1/1 ugn
- Eluttag i fronten.

Rejäl • Snabb • Driftsäker • Kraftfull • Slitstark



MÅTTSKISSER



Induktionshäll med ordentligt utrymme mellan varje zon ger utrymme för kärl upp till 240mm i diameter.

TEKNISKA DATA

Art.nr.	Modell	Antal zoner	Effekt (kW)	Säkring (A)
703140-00	FSI Semi-Pro 2129	2	3,7	16
703144-00	FSI Semi-Pro 2190	2	3,7	16
703146-00	FSI Semi-Pro 4029	4	7,4	16
703150-00	FSI Semi-Pro 4090	4	7,4	16
703152-00	FSIH Semi-Pro 4090	4	7,4	16
703151-00	FSI Semi-Pro 4090 med ugn	4	10,1	16
703153-00	FSIH Semi-Pro 4090 med ugn	4	10,1	16

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



EcoSelect kännetecknar våra produkters minskade miljöpåverkan och högre effektivitet!

Garanti: 1 års garanti

Alla modeller är CE-märkta

Rätt till ändringar förbehålles