StePa

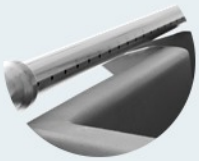
Den alsidig kipsteger med luftgardin

Størrelser

Tilgængelig i 25, 38, 49 dm2



Egenskaber



Luftgardin

Luftgardinet giver bedre arbejdsmiljø omkring kipstegeren

Luftgardinet blæser luft gennem små huller i et rør i fronten af kipstegeren. Dette beskytter brugeren mod varme og damp fra stegningen. Hvilket er en stor forbedring af arbejdsmiljøet for brugeren.

Røret kan afmonteres for rengøring.

Til luftgardinet er der i højre side monteret en ventilator.



Hængslet låg

Hængslet rustfrit låg

Låget er hængslet og afbalanceret med en gasfjeder, så det let kan åbnes og ikke utilsigtet falder i.



Elektrisk kip

Nem og sikker kipning

Kipfunktionen er elektrisk og betjenes med en drejeknap på side af panden.



Lav pandedybde for nemmere stegning

Let at vende maden, mindre risiko for at brænde sig

Den normale 65 mm dybe pande gør det nemmere at vende maden i panden mens det stadig er muligt at braisere eller tilberede mindre mængder sauce. Når maden vendes i lav pande reduceres risikoen for forbrænding da brugeren ikke skal 'ned i panden' for at vende stykkerne.



To stegezoner

To separat styrede zoner

Den mellemste og største model er udstyret med to separate varmezoner, så det er muligt f.eks. at stege på den ene zone og samtidigt holde maden varm på den anden.



Temperaturstyring med termostat

Termostatstyret for hver stegezone

Temperaturen er styret med en drejeknaps termostat. På den mellemste og største model er der to separat styrede varmezoner, så det er muligt f.eks. at stege på den ene zone og samtidigt holde maden varm på den anden.



Lang levetid og lav TCO

Spar resourcer ved at investere i udstyr med lang levetid

Høj funktionalitet uden unødvendig sårbare komponenter giver en solid og driftssikker kipsteger.
Evt. reperationer vil altid kunne betale sig og reservedele er tilgængelige i mange år. Således bliver levetider på mere end 25 år ikke unormale.



Hurtig opvarmning

20-180°C på kun 4 minutter

StePa's pande opvarmes fra 20-180°C på kun 4 minutter.
Det er måske hurtigere end forventet af en kipsteger, men høj effekt, fastspændte varmeelementer og en god isolering sikrer at panden opvarmes hurtigt og jævnt.



Høj effektivitet

Mere end 95% af den tilførte energi bliver til varme i panden

Ved at spænde varmelegemer fast på panden opnås en stor udnyttelse af energien og 98% af den tilførte energi bliver til varme i panden.
Helt uden tab som f.eks. ved konvertering til andre frekvenser eller ved fritliggende varmelegemer.

En velisoleret pande reducérer også varmetabet under varmelegemerne.

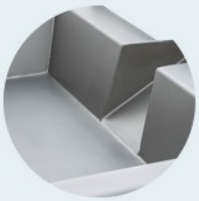


Kraftig stål pande

Kraftig pande for jævn varme

Den kraftige, glasblæste stål pande kan akkumulere varmen så der selv ved påfyldning af store mængder kolde føde varer opretholder **temperaturen.**

Ekstraudstyr



120 mm dyb pande

120 mm dybde giver flere anvendelses muligheder

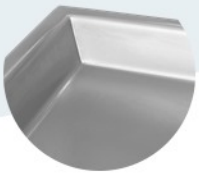
I den 120 mm dyb pande kan der også tilberedes mindre portioner af sammenkogte retter og lignende.



Løst låg

Erstat det hængslede låg med et løst

Ved kipstegeren med løst låg skærmer låget ikke for udsyn under brug af panden.



Pande i rustfrit stål

Nem at rengøre og uden risiko for rustdannelse

Den rustfrie pande er uden samlingen i madområdet og nem at rengøre grundigt efter brug uden at der opstår risiko for rustdannelse.



230V og 440V

Modeller til 230V eller 440V

Kipstegerne kan levers til 230V eller 440V. Bemærk dog at effekten kan variere.

Signal til emhætte

Start og sluk emhætten når du starter kipstegeren

Med denne funktion kan der skabes forbindelse til emhættens tænd/sluk signal. På denne måde sikres der udsugning når kipstegeren er tændt og at der slukkes når kipstegeren slukkes hvilket reducere unødigt energiforbrug og varmetab.



Forberedt for PowerManagement

Tilslutningsmulighed for intelligent energioptimering

Med en tilslutning til PowerManagement systemet kan kipstegeren indgå i en intelligent fordeling af energien til køkkenet. Spidsbelastninger kan udlignes og maksimalstrømmen i køkkenet ofte sænkes. Læs mere ved f.eks. **Sicotronic**

Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer. Betingelser for udskrivningsfejl.