



Produkte für die effiziente und ökonomische Lebensmittelzubereitung!

Induktionsherd FSIT

Herde und Kochplatten für Restaurants und Cateringservices



4 verschiedene Ausführungen:

- FSIT** Volle Höhe, vier Stellfüße
Halbe Höhe, vier Stellfüße
- FSITB** Tischgerät
- FSITH** Manuell höhenverstellbar



Professionelle Induktionsherde und Kochplatten für Restaurants und Cateringservices mit 6 mm hochwertiger Glasplatte (leicht austauschbar). Hohe Leistung, extrem schnelle Aufheizung und eine Lebensdauer von 30.000 Stunden oder mehr.

STANDARD

- 4-Zonen-Herde.
- Vollständig aus Edelstahl.
- Bodenfach bei allen Herden mit voller Höhe.
- Servicefreundlich, mit PC-Anschluss.
- Robuste, stufenlose Drehknöpfe zur Wärmeregulung.

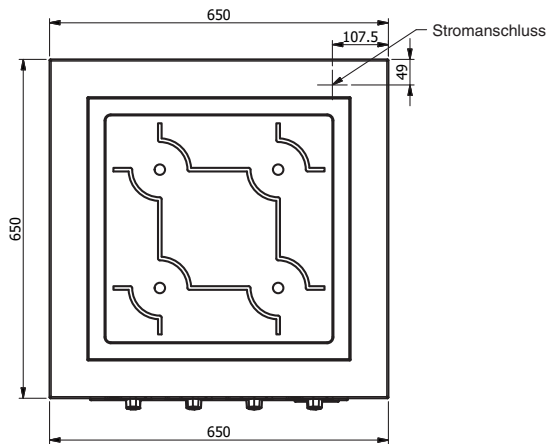
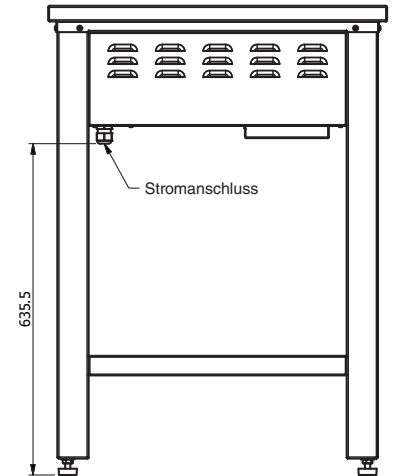
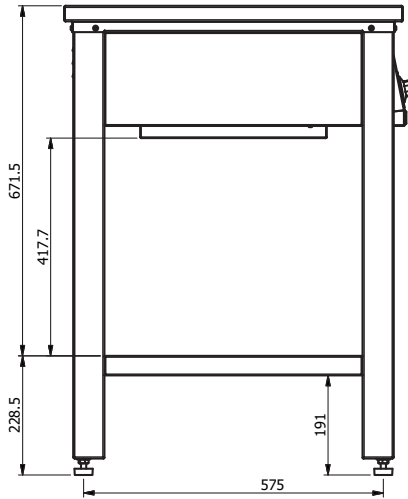
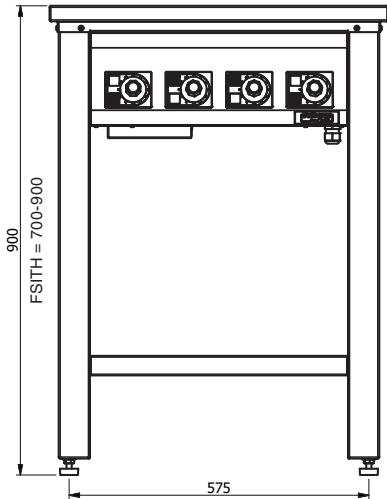
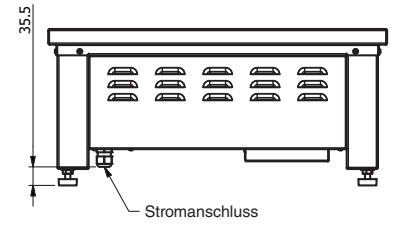
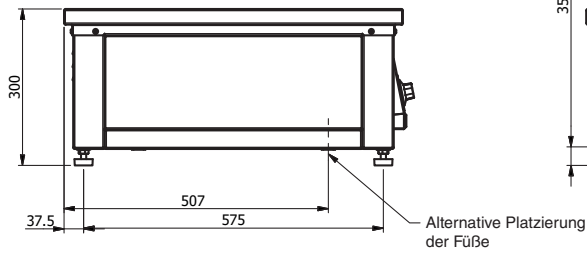
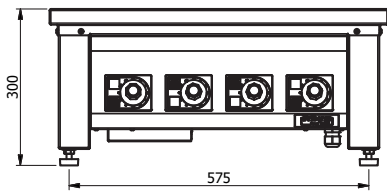
OPTIONEN

- Extra hohe Leistung 4 kW/Zone.
- Unten befindlicher Gitterrost.
- Front- und Seitenfächer.
- Seitenabdeckungen mit aufklappbaren Vordertüren.
- Herde für den Schiffseinsatz, 400 V/440 V.
- Schlingerleiste für Schiffseinsatz.
- Herde speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

Stabil • Schnell • Zuverlässig • Leistungstark • Robust



Fribergs Verkstäder AB • Håkantorps, SE-53496 VARA, SCHWEDEN
Tel.: +46 512-300040 • Fax: +46 512-60100 • info@fribergs.se • www.fribergs.se



TECHNISCHE DATEN

Modell	Anzahl Zonen	Leistung (kW)	Sicherung (A)	Gewicht (kg)	4kW-OPTION	
					Leistung (kW)	Sicherung (A)
FSIT 4029	4	14	25	35	20	25
FSIT 4045	4	14	25	40	20	25
FSIT 4090	4	14	25	45	20	25

Obige Angaben für 3-Leiter 400 V, 50 Hz.



Unser EcoSelect-Branding kennzeichnet die geringere Umweltbelastung und höhere Energieeffizienz unserer Produkte – kontaktieren Sie uns für weitere Informationen!