



## Kogeplade FS

Kogeplade og bordkogeplade til restauranter og storkøkkener



### 4 forskellige versioner:

- FS** Fast højde, 4 ben
- FSB** Bordmodel
- FSH** Hæve-/sænkbare med hydraulikstempler
- FSU** Kogeplade med plads til ovn nedenunder

**Støbejernspladerne, i format 30x30 cm** er omhyggeligt monteret og afvejede, så de danner **en helt plan kogeplade** – stort kogeobjekt kan placeres over flere plader med fuld kontakt med underlaget.

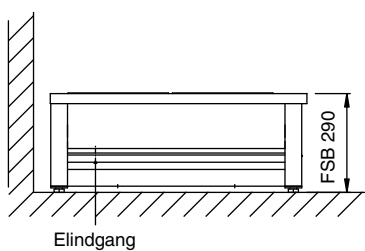
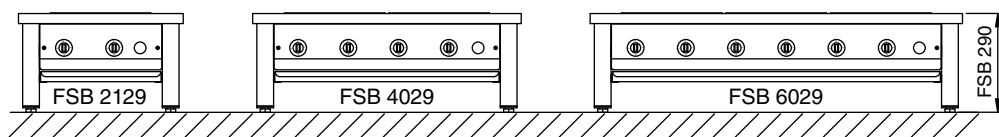
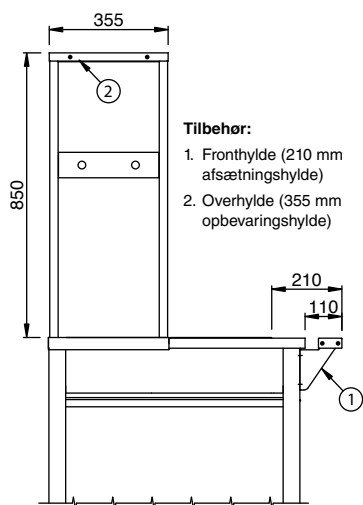
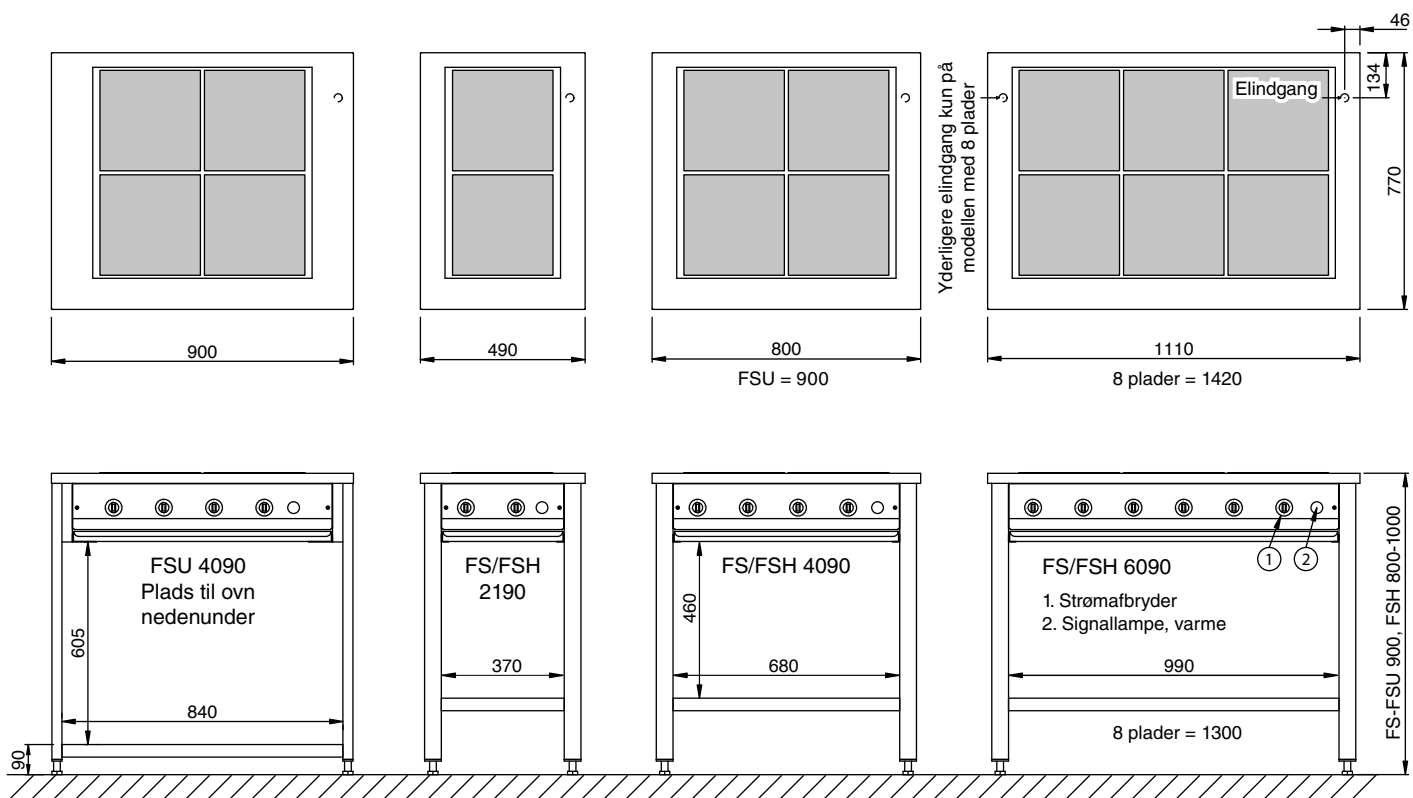
### STANDARD

- 2, 4, 6 eller 8 plader.
- Helt i rustfrit materiale.
- Hygiejnisk.
- Opfældelige plader 2500W.
- Udtrækkelig spildplade.
- Underhylde.
- Nem servicering.

### TILVALG

- FSH fås med manuel eller elektrisk højdejustering.
- Quickplade 4000W.
- Gitterhylde nedenunder.
- Fronthylde.
- Sidehylde.
- Overhylde med eller uden armatur.
- Kogeplader til brug på skibe, 230V/400V/440V.
- Stormkant til brug på skibe.
- Kogeplader efter ønske.

*Solid • Hurtig • Driftsikker • Kraftfuld • Slidstærk*



## TEKNISKE DATA

Model (xx29 / xx90)	Antal plader	Effekt (kW)	Sikring (A)	Vægt (kg)
FS 21xx	2	5	16	55
FS 40xx	4	10	20	83
FS 60xx	6	15	25	110
FS 80xx	8	2x0	2x20	166

Specifikation ovenfor beregnet til 3-fase 400V, 50Hz.  
Vægt gælder xx90-modellerne.

