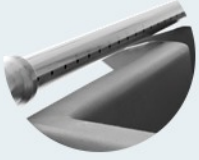


StePa Stand

Stekbord på ben



Egenskaper



Luftridå

Ger mindre lukt och värme i köket

Luftridån blåser luft genom små hål från röret framför stekpannan. Detta skyddar användaren från ångor och fett från stekning. Detta innebär en stor förbättring av arbetsförhållandena för användaren. Röret kan tas bort för rengöring. Fläkten till luftridån är monterad på höger sida av stekpannan..



Solida ben

Lättare montering utan fassättning i golv

Stekbordet har fyra fasta ben med justerbara fötter för enkel och säker installation.



Kraftig stålpanna

Kraftfull panna för jämn värme

Den starka, glasblåsta stålpannan kan ackumulera värme så att den håller värmen även när man fyller på med stora mängder kalla livsmedel.



Hängslat lock

Hängslat rostfritt lock

Locket är ledat och balanserat med en gasfjäder så att det lätt kan öppnas och inte faller ner av misstag.



Temperaturstyrning med termostat

Termostatstyrning för varje stekzon

Temperaturen styrs med en vredtermostat. På den mellersta och största modellen finns det två separat reglerade värmezoner, så det är möjligt t.ex. att steka i en zon samtidigt som maten hålls varm på den andra.



Elektrisk tippning

Lätt och säker tippning

Tippfunktionen är elektrisk och manövreras med ett vred på sidan av panelen.



Lågt pandjup för lättare stekning

Lätt att vända maten

Det normale, 65 mm djube panna gör det lättare att vända maten i pannan medans det fortfarande går bra att bräsa eller förbereder mindre mängder sås.



Två värmezoner

Två separata värmezoner

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.



Long Livslängd och låg TCO

Spara resurser genom att investera i utrustning som håller länge



Snabb uppvärmning

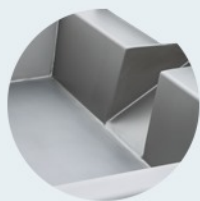
20-180°C på bara 4 minuter



Hög energieffektivitet

Mer än 95 % av den tillförda energin blir till värme i pannan

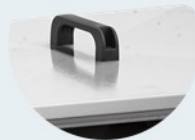
Tillval



120mm djup panna

120 mm djup erbjuder flera möjligheter

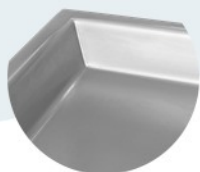
I den 120 mm djupa pannan kan också mindre portioner av sammankokta rätter tillagas.



Löst lock

Ersätt det ledade locket med ett löst

Om det är önskvärt att locket kan tas bort, kan stekbordet levereras med ett löst lock.



Panna i rostfritt stål

Lätt att rengöra och utan risk för rost

Den rostfria pannan är utan skarvar i matområdet och lätt att rengöra efter användning utan risk för rostbildning.



230V och 440V

Modeller till 230V och 440V

Stekborden kan levereras till 230V eller 440V. Observera dock att effekten kan variera.

Vi förbehåller oss rätten att göra tekniska ändringar. Villkor för utskriftstiel.

