

Induktionswok Tischgerät

Power 650 solide Qualität in Italien gefertigt mit einem Edelstahlkorpus, für den engen Raum mit einer Bautiefe von nur 650 mm. Standgeräte und Tischgeräte sowie Unterbauten in unterschiedlichen Breiten lieferbar. Ideal für den Imbissbetrieb. Kombinierbar mit den Kühl- und Tiefkühlunterbauten. Wählen Sie zwischen Gas- und Elektrogeräten. Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt, die Wechseldüsen für Flüssiggas liegen bei. Elektrische Geräte werden im Regelfall ohne Anschlussleitung geliefert. Die Geräte können durch Klemmstege verbunden werden. Die Tischgeräte sind vorbereitet für die Befestigung auf ein Unterschrankmodul. Die einstellbaren Fußhöhen von 140 bis 240 mm der Standgeräte ermöglichen eine Arbeitshöhe von 830 bis 930 mm. Die moderne Induktionstechnik überträgt die gesamte Energie an das magnetische Kochgeschirr, so dass keine Energie in den Raum abgegeben wird. Ohne Kochgeschirr bleibt die Kochfläche auch eingeschaltet kalt. Der Induktionswok mit 1 Cuvette für Wokpfannen verfügt über eine hohe Leistung und schnelle Ankochzeit ohne Vorheizphase. Jedes Kochfeld hat 5 KW. Die Leistung ist 6-stufig regelbar mit Restwärmeanzeige. Das Glaskeramikkochfeld ist dicht versiegelt und verfügt über ein 6 mm starkes Ceranglas der Firma Schott aus Mainz.

Artikel-Nr.: 10211317
GTIN: 4059395095388



Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- 1 Kochfläche
- Wok-Induktionsfläche mit Cuvette für Wokpfannen
- Stufenlos regelbar
- Dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche
- Punktinduktion mit zentraler Topferkennung
- Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Technische Daten:

Geräteart	Kochflächen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	650 mm
Höhe	295 mm
Aufstellart	Auftisch
Aussenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	5 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	16 kg
Gerätetyp	Tischgerät
Bautiefe	650
Betriebsart	Elektro
Herdbetriebsart	Elektro-Induktionsfeld
Kochzonen	rund

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Verbindungssteg

Verbindungssteg zur hygienischen Verbindung von 2 Geräten

GTIN: 4059395095265

Artikel-Nr.: 10209331

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de