Induktionsherd 2 Kochzonen 2x 5KW

Elektro Induktionsherd mit Glaskeramik-Induktionskochfeld und 2 Hochleistungszonen je 5 kW. Touch- und Drehknopfsteuerung mit Topferkennung und Überhitzungsschutz. Größte Kochstelle Ø 260mm, kleinste Kochstelle Ø 660mm . Unterbau mit Flügeltür und höhenverstellbaren Ausgleichsfüßen.

Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einen magnetisierbaren Boden.

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.



Artikel-Nr.: 10731003
GTIN: 4059395056914

Produktvorteile:

- Glaskeramik-Induktionskochfeld
- Schott Ceranfeld
- 2 Hochleistungszonen mit je 5 kW
- Temperaturbereich von 60 °C bis 240 °C
- Digitale Anzeige
- Edelstahlausführung
- 10 Leistungsstufen
- Touch-Kontrollsteuerung
- Topferkennung
- Überhitzungsschutz
- Unterbau mit Flügeltür
- Geeignet für Töpfe von 16 bis 26 cm Durchmesser
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Nür für Induktionskochgeschirr geeignet

Technische Daten:

Geräteart	Induktionsgeräte
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	870 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	60 °C
Temperaturbereich bis	240 °C
Anzahl der Türen	1
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	10 kW
Spannung	400 Volt

Bruttogewicht	45 kg
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Betriebsart	Elektro
Kochfelder	2
Kochzonen	rund
Anschlußwert Kochzone	2x 5,0 kW
Garantie	12 Monate Materialgarantie oder 24 Monate Vollgarantie, nähere Details finden Sie unter LINK.

Weitere Ansichten










Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt

Direkt zu den technischen Dokumenten





Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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