

Induktions-Kochfläche 3,5 kW mit Soft-Touch SCHOTT CERAN® Feld

Auftischgerät mit Edelstahlgehäuse und Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche. Digitales LED Display mit Soft-Touch Control Bedienfeld. Temperatur in 10 Stufen von 500W bis 3500W bzw. von +60°C bis +240°C regelbar. Eingebaute Timerfunktion von 0 bis 180 Minuten mit automatischer Abschaltung bei Nichtgebrauch und Überhitzungsschutz.



Artikel-Nr.: 10911010
GTIN: 4059395093759

Produktvorteile:

- Edelstahlgehäuse
- Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche
- Glaskeramikfläche B x T 285 x 285 mm
- Ø Kochzone innen 12 cm, außen 26 cm
- Digitales LED Display mit Soft-Touch Bedienfeld
- Digitale Temperaturanzeige
- Digitale Leistungsregelung in 10 Stufen
- Temperatursteuerung von 500 W bis 3500 W bzw. +60 °C bis +240 °C
- Timerfunktion von 0-180 Minuten
- Überhitzungsschutz
- Tischgerät auf Füßen (höhenverstellbar)

Technische Daten:

Geräteart	Induktionsgeräte
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	340 mm
Tiefe	440 mm
Höhe	120 mm
Aufstellart	Auftisch
Außenmaterial	CNS / Kunststoff
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	3,5 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	8 kg
Herdbetriebsart	Elektro-Induktionsfeld
Kochfelder	1
Kochzonen	rund
Temperaturzonen	1

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Produktsicherheit

Verantwortliche Person für die EU: KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Abt. Produktsicherheit
compliance@kbs-gastrotechnik.de

Herstellerinformation: KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Abt. Produktsicherheit
compliance@kbs-gastrotechnik.de

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