

Profi-Induktions-Kochfläche 5 KW mit Drehregler SCHOTT CERAN® Feld

Profi-Auftischgerät mit Edelstahlgehäuse und Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche. Digitales LED Display mit Soft-Touch Funktion und manuellem Drehregler zur Temperaturregung. Temperatur in 10 Stufen von 500W bis 5000W bzw. von +60°C bis +240°C regelbar. Automatische Abschaltung bei Nichtgebrauch und Überhitzungsschutz.



Artikel-Nr.: 10911013
GTIN: 4059395093940

Produktvorteile:

- Edelstahlgehäuse
- Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche
- Belastung maximal 50 kg
- Digitales LED Display mit Soft-Touch Funktion
- Digitale Temperaturanzeige im Kochfeld
- Manueller Drehregler zur Temperaturregung
- Temperatur in 10 Stufen von 500 W bis 5000 W bzw. +60 °C bis +240 °C
- Automatische Abschaltung bei Nichtgebrauch
- Überhitzungsschutz
- Tischgerät auf Füßen

Technische Daten:

Geräteart	Induktionsgeräte
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	405 mm
Tiefe	525 mm
Höhe	185 mm
Aufstellart	Auftisch
Außenmaterial	CNS / Kunststoff
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	5 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	11 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



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