

Profi-Induktionswok Edelstahlgehäuse 5 kW Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche

Profi-Auftischgerät mit Edelstahlgehäuse und Ø 30cm großer Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche für Wokpfannen bis 38 cm Ø. Digitales LED Display mit Temperaturanzeige. Soft-Touch-Bedienfunktion und manuellem Temperaturregler. Temperaturregelung in 10 Stufen von 500 bis 5000 W bzw. von +60°C bis +240°C. Automatische Abschaltung bei Nichtgebrauch und Überhitzungsschutz.



Artikel-Nr.: 10911014
GTIN: 4059395093957

Produktvorteile:

- Edelstahlgehäuse
- Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche Ø 30 cm
- Für Wokpfannen bis Ø 36 cm
- Digitales LED-Display mit Soft-Touch-Bedienfunktion
- Digitale Temperaturanzeige
- Manueller Temperaturregler in 10 Stufen
- Temperaturregelung 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 / Keramik
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