

Induktions-Kochfläche mit Drehregler 2x 3,5 KW SCHOTT CERAN® Feld

Auftischgerät mit Edelstahlgehäuse und Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche mit 2 separat steuerbaren Kochflächen hintereinander liegend. Integrierte digitale Temperaturanzeige auf dem Kochfeld. Manuelle Drehregler zur Temperaturregung von 500W bis 3500W bzw. von +60°C bis +240°C je Kochfeld. Power-Share Funktion des vorderen Kochfeldes (Leistungszuschaltung auf 5 kW). Automatische Abschaltung bei Nichtgebrauch und Überhitzungsschutz.



Artikel-Nr.: 10911015
GTIN: 4059395093964

Produktvorteile:

- Edelstahlgehäuse
- Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche
- 2 getrennt regelbare Kochfelder mit je 245 mm Durchmesser
- Digitale Temperaturanzeigen im Kochfeld
- Manueller Drehregler zur Temperaturregung
- Temperatur in 10 Stufen von 500 W bis 3500 W bzw. +60 °C bis +240 °C
- Power-Share Funktion des vorderen Kochfeldes auf 5 kW
- Automatische Abschaltung bei Nichtgebrauch
- Überhitzungsschutz
- Tischgerät auf Füßen höhenverstellbar

Technische Daten:

Geräteart	Induktionsgeräte
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	408 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	145 mm
Aufstellart	Auftisch
Außenmaterial	CNS / Kunststoff
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	7 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	16 kg
Gerätetyp	Tischgerät
Herdbetriebsart	Elektro-Induktionsfeld
Kochfelder	2
Kochzonen	rund
Temperaturzonen	2

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