

Induktionsherd 4 Kochzonen 4x 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.



Artikel-Nr.: 10731004
GTIN: 4059395056907

Produktvorteile:

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

Technische Daten:

Geräteart	Hockerkocher
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	870 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	60 °C
Temperaturbereich bis	240 °C
Anzahl der Türen	2
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	20 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	75 kg
Gerätetyp	Standgerät
Betriebsart	Elektro
Kochfelder	4
Kochzonen	rund
Anschlußwert Kochzone	4x 5,0 kW

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

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