

Unterbau-Induktionsgerät für Buffets

InductWarm® 130+

Artikelnummer 1 13 200 05, -07, -09



Induktionsgerät zum Warmhalten von Speisen für die unsichtbare Installation unter Oberflächen aus verschiedenen Materialien wie Kunststein, Glas oder Holz.

Vorteile:

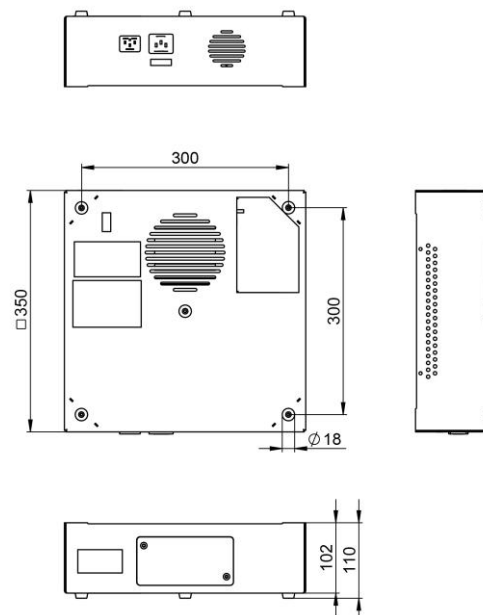
- ✓ Maximale Flexibilität beim Design individueller, moderner Buffetmöbel
- ✓ Deckmaterial kann als durchgehende Oberfläche ohne Cut-outs eingesetzt werden
- ✓ Ebene Oberfläche für leichte Reinigung und Desinfektion
- ✓ Hohe Energieeffizienz durch modernste Induktionstechnologie
- ✓ Präzise Regulierung der Leistung per Knopfdruck
- ✓ Sofort einsatzbereit ohne Vorheizdauer
- ✓ Verbessertes Raumklima: Kein heisser Wasserdampf, kein Geruch von Brennpaste
- ✓ Verwendbar mit jedem induktionsfähigen Geschirr bis Grösse GN 1/1

Features:

4 Leistungsstufen	Temperaturbereich 40°C - 95°C
Bedienung am Gerät bzw. via	externem Control Panel oder Infrarot Fernbedienung (optional)
Dynamic Power Control	Passt Leistungsabgabe an Induktionsfähigkeit des Geschirrs an
InductWarm® Bus	Bis 16 Geräte im Netzwerk mit einem Bedienelement steuerbar
Gefäss-Erkennung	Leistungsabgabe nur wenn Geschirr aufgestellt ist
Interne Temperaturkontrolle	Schützt vor Überhitzung der Induktionsspule
Pot Teaching	
USB-Anschluss	für Software-Updates und Auslesen von Daten

Technische Daten

Masse:	350x350x110 mm
Gewicht:	6.5 kg
Grösse der Spule:	310 mm (quadratisch)
Leistung:	800 W
Eingangsspannung:	110/230 V AC, 50/60 Hz
Interne Absicherung:	10 A
Anschlusstyp:	C13



Zubehör Übersicht (optional)



Netzkabel 1500 mm, Stecker länderspezifisch, 10A



InductWarm® externes Bedienpanel



InductWarm® Infrarot Fernbedienung inkl. Batterie



Verbindungskabel zum externen Bedienpanel



InductWarm® BUS-Kabel, 2000 mm



InductWarm® Verkettungskabel für max. 4 Geräte an einen Stromanschluss, 480 mm



InductWarm® Montageset