

Built-in Induktions-Kochgerät InductCook® 120

Artikelnummer 1 30 120 00



Induktions Kochmodul, geeignet für den Einsatz in Hotels, Restaurants und anderen Bereichen des Gastgewerbes.

Vorteile:

- ✓ Kompaktes Gerät, universell einsetzbar z.B. in der Küche oder für effektvolle Showküche
- ✓ Glatte Glaskeramikoberfläche für einfache Reinigung und Desinfektion
- ✓ Schnelle, einfache Installation "Plug & Play"
- ✓ Extrem kurze Aufheizzeiten, da die Hitze durch ein elektromagnetisches Feld direkt beim Essen erzeugt wird
- ✓ Besonders energiesparendes Kochen dank Induktionstechnik
- ✓ Kann mit jedem induktionsgeeigneten Kochgeschirr bis zur Größe GN 2/3 verwendet werden

Features:

10 Kochstufen	Bis zu 2kW
Timer Funktion	0 – 180 Minuten
LED Display	Anzeige des aktuellen Betriebszustandes und der Wärmestufen
Glaskeramikoberfläche	Schwarzes Glas, extra stark und einfach zu Reinigen
Knöpfe	for intuitive operation
Gefäss-Erkennung	Leistung wird der verwendeten Pfanne angepasst
Protection	Integriertes Pfannenschutzsystem

Technische Daten

Masse:	300 x 450 x 61 mm
Gewicht:	5 kg
Max. power:	2000 W
Eingangsspannung:	220 – 240 V AC
Frequenzbereich:	50-60 Hz
Elektr. Absicherung:	10 A
Grösse des Kochgeschirrs:	Max. GN 2/3

