

Built-in Induktions-Kochgerät InductCook® 220

Artikelnummer 1 30 220 00



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

Vorteile:

- ✓ Zwei Kochfelder, die getrennt in zwei GN1/2 Zonen oder zusammen in GN1/1 Grösse verwendet werden können.
- ✓ 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

Features:

10 Kochstufen	Bis zu 3.4kW, Zwei Kochfelder individuell oder zusammen nutzbar.
Timer Funktion	0 – 180 Minuten
LED Display	Anzeige des aktuellen Betriebszustandes und der Wärmestufen
Glaskeramikoberfläche	Schwarzes Glas, extra stark und einfach zu Reinigen
Knöpfe	Intuitive Bedienung des Gerätes
Pfannenerkennung	Leistung wird der verwendeten Pfanne angepasst
Protection	Integriertes Pfannenschutzsystem

Technische Daten

Masse:	681 x 400 x 62 mm
Gewicht:	6.3 kg
Max. power:	3400 W (left stove: 1400W/ right stove 2000W)
Eingangsspannung:	220 – 240 V AC
Frequenzbereich:	50-60 Hz
Elektr. Absicherung:	16 A
Grösse des Kochgeschirrs:	Max. GN 1/1

