Kabeljau: 102211042016

Induktionskochfeld mit 4 Kochfeldern, 20 kW, 80 × 70 × 85 (H) cm



Beschreibung

Induktionskochfeld mit 4 Kochfeldern und Stauraum

Vorteile:

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Drehknöpfe aus hitzebeständigem Material mit funktionalem Siebdruck am Rand.
- Schwarze Glaskeramik-Kochfläche mit einer Stärke von 0,6 cm.
- Quadratische Strahlungszonen mit den Maßen 27 × 27 cm, unter dem Glas befestigt und über ein Potentiometer mit 9 Leistungsstufen gesteuert.
- Stufenlose Regelung der Heizleistung.
- Display unter der Glasplatte zur Anzeige der eingestellten Leistungsstufe und zur Anzeige eventueller Fehlermeldungen.
- Überhitzungsschutz durch einen Sensor bei Betrieb ohne Topf.
- Sensor zur Erkennung des vorhandenen Topfes.
- Sensor zur Erkennung von Töpfen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm.
- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit großradiusig abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung.
- Frontverkleidung aus Edelstahl.
- Geeignet für alle für das Induktionskochen geeigneten Topfarten: aus Eisen, Gusseisen oder anderen ferromagnetischen Materialien.
- Konstante Energieeffizienz, auch bei Verwendung von Kochgeschirr unterschiedlicher Form.
- Erhebliche Zeit- und Energieeinsparung dank halbierter Garzeiten und Energieverbrauchs im Vergleich zu herkömmlichen Kochsystemen.
- Besseres Arbeitsumfeld dank reduzierter Wärmeabgabe.
- Höhere Sicherheit für den Benutzer: Nur das Kochgeschirr wird erhitzt, während die Arbeitsfläche kühl bleibt. Das Verbrennungsrisiko wird somit deutlich verringert.
- Lasergeschnittene Oberfläche der Kochfelder, um einen stumpfen Stoß zwischen den Kochfeldern und deren feste Verankerung untereinander zu gewährleisten.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

. Produkt zu 100 % „Made in Italy“.

Abmessungen

Außenmaße	800x700x850 mm
Verpackungsmaße	900x800x1000 mm

Technisches Datenblatt

Elektrische Leistung	20 kW
Gewicht inklusive Verpackung	79 kg
Material	Edelstahl AISI 304
Nettogewicht	69 kg
Spannung	400 V

Stromversorgung	Elektrisch
Umfang	0.80 m3