

# Induktion-Auftischkochfläche 2 Kochzonen 2x 5KW

Induktion-Auftischkochfläche 2 Kochzonen mit Glaskeramik-Induktionskochfeld und 2 Hochleistungszonen je 5 kW. Touch- und Drehknopfsteuerung mit Topferkennung und Überhitzungsschutz. Größte Kochstelle Ø 260mm, kleinste Kochstelle Ø 660mm.

Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einen magnetisierbaren Boden.

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.



Artikel-Nr.: 10711001 GTIN: 4059395056891

#### Produktvorteile:

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

#### Technische Daten:

Geräteart Hockerkocher

Produktgruppe C

Abmessungen außen:

 Breite
 400 mm

 Tiefe
 700 mm

 Höhe
 320 mm

 Aufstellart
 Standgerät

Autstellart Standge
Temperaturbereich von 60 °C
Temperaturbereich bis 240 °C
Anzahl der Türen 1

Anschlußart Anschlussfertig (400V)

Anschlusswert Elektro 10 kW Spannung 400 Volt Bruttogewicht 30 kg

Reference - ähnlicher Produkte 10731003,10731004

Gerätetyp Tischgerät
Betriebsart Elektro
Kochfelder 2
Kochzonen rund
Anschlußwert Kochzone 2x 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



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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