CounterSL

Produktdatenblatt – Elektro-Kocher Wok Induktion

MKN-Nr.: 1223106

Herd nach DIN 18851 zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche. Zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.

Technische Highlights

Material:
Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304.
Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.

Auf- und Abkantungen:
Abdeckung vorne 30 mm nach unten, hinten 20 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen.

Korpus:
Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden.

Bedienblende:
Bedienblende pultförmig für höchste Ergonomie-Ansprüche und höchste Reinigungsfreundlichkeit. Abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang.
Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:
Fugenloses, reinigungsfreundliches Glaskeramik-Kochfeld 6 mm dick, höhengleich in die Abdeckung eingeklebt. Kochfeld rund, Ø 350 mm. Abnehmbarer Wok-Aufsatz für Wokpfannen Ø 280-500 mm auf der Abdeckung montiert.

Aufstellung:
Vorbereitet zur Aufstellung auf einen 580 mm hohen Counter SL-Unterbau mit höhenverstellbaren, abnehmbaren Gerätebeinen (150 mm hoch). Arbeitshöhe 850 mm.

Energiearten:
Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.
Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker.

Besonderheit:

Beheizung: INDUKTION
Beheizung durch leistungsstarken Induktions-Generator für schnelle Energieübertragung. Energiesparend durch hohen Wirkungsgrad. Elektronisches, energiesparendes Topferkennungssystem serienmäßig. Heizleistung stufenlos einstellbar. Mit Geräteschalter und Kontrollleuchte ausgestattet.

CounterSL

Produktdatenblatt – Elektro-Kocher Wok Induktion

MKN-Nr.: 1223106

Herd zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:
www.mkn.com
► Partner-Login
► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels Verbindungstechnik – Klemmsteg ist zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 20)
- Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	500 x 700 x 270
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	350 x 350 x
Durchmesser (mm):	350
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	5,0
Spannung[1] (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas[2] (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas[2] (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	32
Gewicht brutto[3] (kg):	40
Wärmeabgabe latent (W):	400
Wärmeabgabe sensibel (W):	350
Schutzart:	IPX4

* Korpushöhe zzgl. optionaler Gerätefüße in 150 mm oder 200 mm Höhe.

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- CEE-Steckdose 16 A

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10017353	Edelstahl-Wokpfanne Ø 360 mm

[1] Sonderspannung auf Anfrage
[2] weitere Gasarten auf Anfrage
[3] seemäßige Verpackung auf Anfrage