

Auftischgerät Induktionswok 3,5 kW

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 201281



Ausführung:

Leistungsstarker Induktions-Wok

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Ausführung: Gehäuse und Abdeckung aus einem Stück gefertigt, mit unten flächenbündig eingesetzter Ceranglasschale (Cuvette). Bodenplatte abnehmbar. Übergang zur Cuvette mit geprägter Rundung. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Die Energieübertragung erfolgt über eine, sich unter der Cuvette (Ceranglasschale) befindlichen Spule. Unter der Spule befindet sich der Induktionsgenerator. Der Induktionsgenerator ist mit Steckverbindungen im Servicefall zu wechseln.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint.
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Topferkennung / Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige auf dem Kochfeld

Die einfache Bedienung erfolgt über einen stufenlosen Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Eine Digitale Anzeige unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 3 im Geräteboden integrierte Lüfter. Dsrunter liegend befindet sich ein auswechselbarer Aluminium Fettfilter (spülmaschinentauglich). Die Kühlung erfolgt über ein Luftführungssystem.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung mit Stecker und Aluminium-Fettfilter.

Technische Daten:

Breite:	400 mm
Tiefe:	455 mm
Höhe:	180 mm
Ceranglas:	Cuvette Ø 300 mm
Spulen:	1 x Rundspule Ø 300 mm / 3,5 kW
Anschlusswert:	230V / 3,5 kW

Version: 07/15; Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15

www.locher.info | office@locher.info