

Stand 900B

Induktionsherd 4 Kochstellen und Bratofen GN 2/1

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 290208



Bratofen GN 2/1 mit Ober-/ Unterhitze, einseitig:

Die einfache Bedienung erfolgt über zwei Thermostate für getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze mit Heizanzeige-leuchten.

Vorteile des Einbau Bratofen:

Entlüftung für entstandenen Wasserdampf.
Optimale Ergebnisse, durch Edelstahl-Spezial-Schliff mit Antihafteffekt,
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar (50° - 270°C), dadurch optimale individuelle Temperaturregelung.

Komplett Abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung.

Zubehör inklusive: Backblech und Backofenrost.

Technische Daten Backofen:

Backrohrvolumen:	GN 2/1
Temperaturregelung:	50° bis 270°C
Anschlusswert:	400 V / 5,6 kW

Ausführung:

Leistungsstarker Induktions-Standherd mit vier Kochstellen, beidseitig bedienbar 2/2 und Bratofen GN 2/1 mit Ober- und Unterhitze.

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Modulare Bauweise zur Mittelblockaufstellung, beidseitig bedienbar.

Standherd mit flächenbündig eingesetzten Ceranglas. Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R50). Das Gehäuse und die Abdeckung sind aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Abdeckung beidseitig abgekantet und mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. Unterbau ist ein Bratofen GN 2/1 eingebaut, inklusive Installationsfach mit abnehmbarer Revisionsblende rechts und sockelbaufähig durch Abnehmen der Füße.

Die Energieübertragung erfolgt über vier, sich unter dem Ceranfeld befindlichen Spulen. Unter den Spulen befinden sich die Induktionsgeneratoren. Die Induktionsgeneratoren sind einzeln mit Steckverbindungen problemlos im Servicefall zu wechseln.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

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

Die einfache Bedienung erfolgt über vier stufenlose Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Vier Digitale Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 3 (pro Generator) im Geräteboden integrierte Lüfter.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung und Aluminium-Fettfilter.

Optional:



- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- ITC > Temperatur und Leistungssteuerung
- Backofentüre mit Glasfenster

Technische Daten

Breite:	800 mm
Tiefe:	900 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpushöhe 700 mm)
Ceranfläche:	750 x 720 x 6 mm
Spule:	4 x quadratische Spulen ■ 270 mm a 5,0 kW
Gesamtleistung:	25,6 kW

01/23 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