

Induktionswok 1 Heizzone offener Unterbau

Induktions-Wok 1 Heizzone ø30cm, 5 kW, offener Unterbau

Artikel-Nr.: 10411422
GTIN: 4059395096323



Produktvorteile:

- 1 Heizzone je 5,0 kW
- Edelstahlkorpus
- Mit offenem Unterbau
- Mit der Kochmulde dichtversiegeltes Induktions-Wokkochfeld aus Glaskeramik
- Mit automatischer Wokpfannenerkennung
- 6-Stufen Temperaturregelung
- Kontrollleuchten für Gerätebetrieb
- Sicherheitssensor
- Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm

Technische Daten:

Geräteart	Herde
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	5 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	60 kg
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Elektro
Unterbau	offen
Herdbetriebsart	Elektro-Induktionsfeld
Kochfelder	1
Anschlußwert Kochzone	1x 5,0 kW

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

- Tür mit Griff für Unterschränke 40 und 80 cm
- Tür mit Griff für Unterschränke 40 und 80 cm, Griff aus Edelstahl

GTIN: 4059395095869

Artikel-Nr.: 10409318

Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe
Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008715

Artikel-Nr.: 10409340

Abschlußprofil links für 700 Tiefe
Abschlußprofil links für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008722

Artikel-Nr.: 10409341

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung
GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

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