

## Induktionswok Tischgerät

Power 650 solide Qualität in Italien gefertigt mit einem Edelstahlkorpus, für den engen Raum mit einer Bautiefe von nur 650 mm. Standgeräte und Tischgeräte sowie Unterbauten in unterschiedlichen Breiten lieferbar. Ideal für den Imbissbetrieb. Kombinierbar mit den Kühl- und Tiefkühlunterbauten. Wählen Sie zwischen Gas- und Elektrogeräten. Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt, die Wechseldüsen für Flüssiggas liegen bei. Elektrische Geräte werden im Regelfall ohne Anschlussleitung geliefert. Die Geräte können durch Klemmstege verbunden werden. Die Tischgeräte sind vorbereitet für die Befestigung auf ein Unterschrankmodul. Die einstellbaren Fußhöhen von 140 bis 240 mm der Standgeräte ermöglichen eine Arbeitshöhe von 830 bis 930 mm. Die moderne Induktionstechnik überträgt die gesamte Energie an das magnetische Kochgeschirr, so dass keine Energie in den Raum abgegeben wird. Ohne Kochgeschirr bleibt die Kochfläche auch eingeschaltet kalt. Der Induktionswok mit 1 Cuvette für Wokpfannen verfügt über eine hohe Leistung und schnelle Ankochzeit ohne Vorheizphase. Jedes Kochfeld hat 5 KW. Die Leistung ist 6-stufig regelbar mit Restwärmeanzeige. Das Glaskeramikkochfeld ist dicht versiegelt und verfügt über ein 6 mm starkes Ceranglas der Firma Schott aus Mainz.

Artikel-Nr.: 10211317  
GTIN: 4059395095388



### Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- 1 Kochfläche
- Wok-Induktionsfläche mit Cuvette für Wokpfannen
- Stufenlos regelbar
- Dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche
- Punktinduktion mit zentraler Topferkennung
- Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Kochflächen
<b>Produktgruppe</b>	B
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	400 mm
<b>Tiefe</b>	650 mm
<b>Höhe</b>	295 mm
<b>Aufstellart</b>	Auftisch
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	5 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	16 kg
<b>Gerätetyp</b>	Tischgerät
<b>Bautiefe</b>	650
<b>Betriebsart</b>	Elektro
<b>Herdbetriebsart</b>	Elektro-Induktionsfeld
<b>Kochzonen</b>	rund

### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

#### Verbindungssteg

Verbindungssteg zur hygienischen Verbindung von 2 Geräten

GTIN: 4059395095265

Artikel-Nr.: 10209331

---

**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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)