

INDUKTION

Induktion hat den großen Vorteil der geringen Abwärme und sorgt somit für ein optimales Raumklima für Personal und Gäste. Kein Vorheizen der Kochstelle mehr notwendig! Ideal für Frontcooking-Aktionen und im Catering-Bereich. Automatische Topferkennung. Die Platte heizt nur auf, wenn der passende Topf auf dem Herd steht!

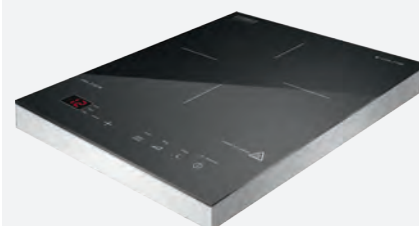


Induktionskochfeld „S-Line 2100“



Einzel-Induktionskochfeld. Sensor Touch Display mit großer Digitalanzeige. Rand: Edelstahl gebürstet. Smart Control. 12 Leistungs- und Temperaturstufen. Timer-Funktion 1-180 Minuten. Temperaturvorwahl ca. 60°-240°C einstellbar. Automatische Topferkennung. Ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch-/Bratgut zentriert auf die Kochstelle stellen (Ø120 mm - 260 mm). VPE 1.

Nicht für den Dauerbetrieb geeignet!



99,99

Art.-Nr.	BxTxH in cm	Anschlusswert	€/St.
166800	27,5x35,5x5,8	230V/2,1kW/50Hz	99,99

Induktionskochfeld „TC 3500 ThermoControl“

Edelstahlgehäuse. Gradgenaues Braten und Kochen dank innovativem, präzisiertem ThermoControl-Thermometer für exakte Temperatursteuerung, perfekt für punktgenaues Braten von Steaks oder Roastbeef, für Sous Vide Garen und Warmhalten von Speisen. Präzisionskochen mit Smartcontrol auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen, Timer-Funktion von 1 Min. bis 23 Std. u. 59 Min. Temperatur präzise einstellbar von 60° bis 240°C (bis 100°C in 10°C-Schritten, ab 100°C in 20°C-Schritten), automatische Topferkennung (14-28 cm Ø), intuitive Sensor-Touch Bedienung, Überhitzungsschutz. VPE 1.



245,00

Art.-Nr.	BxTxH in cm	Anschlusswert	€/St.
14894	35,5x46,0x11,0	220-240V/3,5 kW/50Hz	245,00

Induktionstischwok

Edelstahlgehäuse. Kochmulde Glas, Ø 26 cm. Temperaturbereich von 60°C-240°C, Zeiteinstellung von 1 Min.-180 Min., 10 Temperaturstufen, 10 Leistungsstufen, Touch-Control-Bedienfeld mit Ringaufkantung, damit die Pfanne einen besseren Sitz hat. Dazu passend Wokpfanne, Art.Nr. 40069. VPE 1.



379,00

Art.-Nr.	BxTxH in cm	Anschlusswert	€/St.
12973	34x44x12,5	220-240V/3,5 kW, 50/60 Hz	379,00

Induktionskochfeld „IP 3500 Pro“



Edelstahlgehäuse. Präzisionskochen mit Smartcontrol auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen, Timer-Funktion bis 23 Std. u. 59 Min. Temperatur präzise einstellbar von 60° bis 240° C (in 10°C-Schritten), automatische Topferkennung (12-28 cm Ø), mit praktischer Warmhaltefunktion (70°C), intuitive Sensor-Touch Bedienung, Überhitzungsschutz. VPE 1.



225,00

Art.-Nr.	BxTxH in cm	Anschlusswert	€/St.
14896	35,5x45,0x11,0	220-240V/3,5 kW/50Hz	225,00