

Einbau-Induktionsgerät für Buffets InductWarm® 200 Built-in

Artikelnummer 1 20 211 00

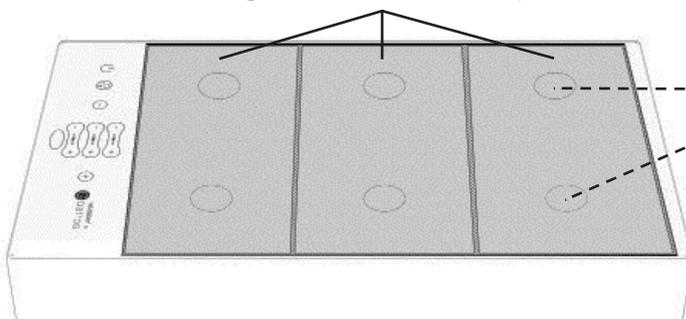


Steckerfertiges Induktionsgerät zum Warmhalten von Speisen für den passgenauen, flächenbündigen Einbau in alle bearbeitbaren Oberflächen.

Vorteile:

- ✓ Mit fest eingesetzter, blickdichter Glaskeramikoberfläche und Touch-Panel
- ✓ Verwandelt einfache Theken und Tische in multifunktionale Buffetmöbel
- ✓ Ebene Flächen ermöglichen einfachste Reinigung und Desinfektion
- ✓ Hohe Energieeffizienz durch modernste Induktionstechnologie
- ✓ Präzise Regulierung der Leistung per Knopfdruck
- ✓ Sofort einsatzbereit ohne Vorheizdauer
- ✓ Verbessertes Raumklima: Kein heisser Wasserdampf, kein Geruch von Brennpaste
- ✓ Geeignet zum Warmhalten von Speisen in jedem induktionsfähigen Geschirr
- ✓ Gesamtwärmeffläche von GN 1/1 lässt sich in drei Warmhaltezone à GN 1/3 unterteilen

Drei Warmhaltezone mit Grösse je GN 1/3
(ergeben kombiniert GN 1/1)



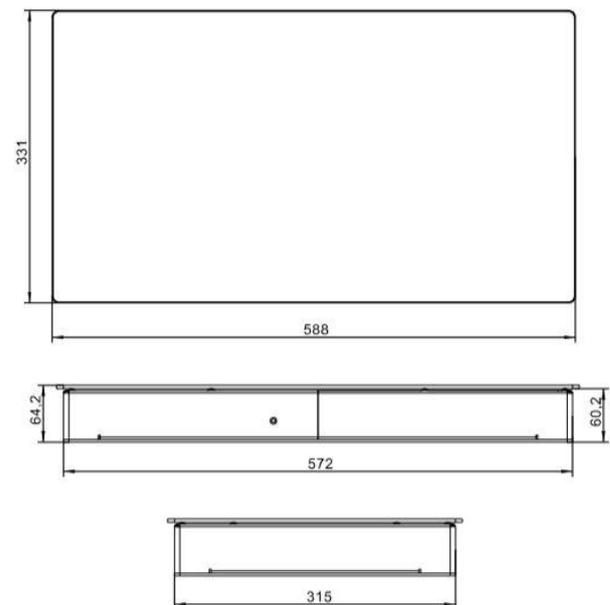
Zwei Induktionsspulen pro Warmhaltezone ermöglichen es, mehrere Gefässe pro Zone zu platzieren.

Features

4 Leistungsstufen	Temperaturbereich 40°C - 95°C
Touch-Panel	Bedienung auch mit Infrarot Fernbedienung (optional)
6 Induktionsspulen	Für Flächeninduktion mit besonders ausgeglichener Wärmeverteilung
3 Warmhaltezonen	Für jede Zone kann eine der 4 Leistungsstufen eingestellt werden
Gefässerkennung	Warmhaltezone nur aktiv, wenn induktives Geschirr aufgestellt ist
Memory-Funktion	Reaktivierung der gewählten Leistungsstufe, wenn Geschirr entfernt und wieder aufgestellt wird

Technische Daten

Masse:	588 x 331 x 64 mm
Gewicht:	9.9 kg
Leistung:	1000 W
Eingangsspannung:	110-230 V AC
Frequenzbereich:	50-60 Hz
Elektr. Absicherung:	10 A
Zertifizierung:	IEC, CE, CB, UL, ETL Sanitation (NSF)



Zubehör Übersicht



InductWarm® 200 Infrarot Fernbedienung, inkl. Batterie



Stromkabel 2000mm, Stecker längenspezifisch, 10A, 1,0mm²