

INDUCTWARM® 130+ UNDERCOUNTER

GN 2/3 UNDERCOUNTER INDUKTIONSWÄRMER

EIGENSCHAFTEN

- Unsichtbarer Einbau unter der Theke, Bedienung über ein frontseitiges Bedienfeld an der Vorderseite und/oder Infrarot-Fernbedienung
- Hält Speisen auf vier verschiedenen Temperaturstufen warm: 40-95° C
- Dynamic Power Control (DPC) - passt die Leistungsabgabe an die Induktionsfähigkeit des Geschirrs an
- Verkettung von bis zu 16 Geräten in einem BUS-Netzwerk und Steuerung über ein Bedienfeld
- Geschirrerkennung: Leistungsabgabe nur bei aufgesetztem Geschirr

IHRE VORTEILE

- Buffetlösung nach Mass: Kunststein-, Holz- oder Glastischplatten - durchgehende Flächen ohne Ausschnitte
- Multifunktional: Einsatz als Bankett-, Konferenz- oder Serviertisch
- Leicht zu reinigende Theke durch flächenbündigen Einbau
- Funktioniert mit jedem induktionsfähigen Geschirr
- Präzise Leistungsregulierung auf Tastendruck
- Sofort einsatzbereit ohne lange Vorheizzeit
- Verbessertes Raumklima: kein heisser Dampf, kein Geruch nach verbrannter Paste
- Verwendbar mit allen Arten von induktionsfähigem Geschirr bis zur Grösse GN1/2



Abmessungen: 350x350x110 mm
Max. Leistung: 800 W
Spannung: 110-240 V / 50-60Hz

DPC
DYNAMIC
POWER
CONTROL



Conforms to
UL Std. 197
Cert. to CSA Std.
C22.2 No. 109

Intertek
5022879

