

Produkt:	<b>InductCook® 220 Built-In</b>
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Induktions-Kochgerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p><b>InductCook® 220 Built-In</b>                  Umlaufend geschlossenes, induktives Warmhaltegerät aus Stahl und Glaskeramik-Abdeckung mit integriertem Touch-Panel für den flächenbündigen Einbau in allen bearbeitbaren Oberflächen für das Warmhalten von Speisen mit vier wählbaren Warmhaltestufen. Kompatibel mit allen induktionsfähigen Pfannen der Grösse GN 1/1 oder kleiner. Das im Glas integrierte Touch-Panel dient sowohl zur Steuerung der 10 Kochstufen als auch zur Darstellung des aktuellen Betriebsstands über LEDs. Das Gerät meldet Änderungen des Betriebsstands- und der Kochstufen akustisch zurück. Mit Memory-Effekt und Reaktivierung der gewählten Kochstufe beim Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen der Pfanne innerhalb von 20 Sekunden.</p>
Warnung:	<p>Ausschliesslich induktionsfähige, entsprechend gekennzeichnete Aufsätze verwenden.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>Nicht geeignete Aufsätze können zur Zerstörung des Gerätes führen.</p>

Artikel-Nr.:	Kochzonen	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 30 220 00	2	400 x 681 x 62 mm	6,3 kg	220/240VAC, 50/60Hz	3,4 kW (Links: 1,4kW / Rechts: 2kW)