

System 60/20 Induktion - Auftischgerät

Hersteller: Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG

Typ: BI1KTT5



Ausführung:

Leistungsstarkes Auftischgerät mit einer Kochstelle.
Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Ausführung: Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt, mit oben flächenbündig eingesetztem Ceranglas. Schalterblende und Bodenplatte abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Die Energieübertragung erfolgt über eine, sich unter dem Ceranglas befindlicher Spule. Unter der Spule befindet sich der Induktionsgenerator. Der Induktionsgenerator ist mit Steckverbindungen im Servicefall zu wechseln.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint.
- elektronischer Überwachung der Energiezufuhr
- Topferkennung / Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige auf dem Kochfeld

Die einfache Bedienung erfolgt über einen stufenlosen Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Eine Digitale Anzeige unter dem Ceranglas zeigt die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 2 (pro Generator) integrierte Lüfter.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung mit Stecker und Alu - Fettfilter. Vier stabile, rutschfeste und höhenverstellbare Füße.

Optional:

- Warmhaltefunktion pro Kochstelle
- Aufkantung Wandseitig (WAE)
- Passende Unterbauten
- Passende Geräte im System

Technische Daten

Breite: 400 mm
Tiefe: 600 mm
Höhe: 200 mm inkl. Stellfüße
Ceranglas: 350 x 560 x 6 mm
Spule: quadr. 270 mm
Anschlusswert: 400 V / 5,0 kW



11/13 Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG

Sudetenstrasse 5 | D-87471 Durach | Tel. 0831/697247-0 | Fax. -15

www.induktion.de | Berner@induktion.de