

Stand 700

Induktionsherd mit 6 Kochstellen und Brat-/Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 227211



Ausführung:

Leistungsstarker Induktions-Standherd mit sechs Kochstellen 5 kW und Brat- und Backofen GN 1 ½ mit Umluft

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Standherd mit flächenbündig eingesetzten Ceranglas. Ecken gerundet
Schalter-, Revisionsblende und hintere Blende abnehmbar.

Mit Bratofen GN 1 ½ im Unterbau. Die Generatoren sind in einer entnehmbaren Schublade neben dem Bratofen eingebaut.

Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit flächenbündigem Verbindungssystem mit Haarfuge.

Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Die Energieübertragung erfolgt über sechs, sich unter dem Ceranfeld befindlichen Spulen. Die Induktionsgeneratoren sind getrennt im Installationsfach eingebaut. Die Induktionsgeneratoren sind einzeln mit Steckverbindungen problemlos 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 sechs stufenlose Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Sechs Digitale Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 2 (pro Generator) im Geräteboden integrierte Lüfter.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, Zuluftstutzen und Aluminium-Fettfilter.

Optional:

- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- ITC; Induction Temperature Control Kochstellensteuerung mit Leistungs- und Temperaturmodus

Technische Daten

Breite: 1200 mm
Tiefe: 700 mm
Höhe: 850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)
Ceranfläche: 1150 x 605 x 6 mm
Spule: 6 x Rundspulen Ø 260 mm a 5,0 kW

Gesamtleistung: 34,6 kW

Brat- und Backofen

Die einfache Bedienung erfolgt über Thermostate mit getrennter Regelung von Ober-/ Unterhitze und Umluft.

Vorteile des Einbau Bratofen:

Optimale Ergebnisse, durch Edelstahl-Spezial-Schliff mit Antihafwirkung, eingebaute Entlüftungsclappe in der Glastür.

Ober-/Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) und Umluft (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung. Beleuchteter Innenraum

Komplett Abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung.

Zubehör inklusive: Backblech und Backofenrost.

Technische Daten Backofen

Backrohrvolumen: GN1 1/2

Anschlusswert: 400 V / 4,6 kW

01/20 Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15

www.locher.info | office@locher.info