

# 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](http://www.locher.info) | [office@locher.info](mailto:office@locher.info)