

Stand 850

Induktionsherd mit 4 Kochstellen und Brat-/Backofen GN 1 1/2

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 228209



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 Antihafteffekt, eingebaute Entlüftungsklappe in der Glastür. Ober-/Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) und Umluft (50°-250°C) für optimale individuelle Temperaturregelung. Beleuchteter Innenraum

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

Zubehör inklusive: Backblech und Backofenrost.

Technische Daten Multifunktionsbackofen

Backrohrvolumen: GN 1 1/2
Temperatursteuerung: 50 - 270°C
Anschlusswert: 400 V / 5,6 kW

Ausführung:

Leistungsstarker Induktions-Standherd mit vier Kochstellen und Brat-/Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Ausführung:

Standherd mit flächenbündig eingesetzten Ceranflas, Ecken gerundet. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit flächenbündigem Verbindungssystem mit Haarfuge.

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Im Unterbau ist ein Brat-/Backofen GN 1 1/2 mit Umluft eingebaut. Der Herd ist sockelbaufähig durch Abnehmen der Füße.

Ausführung: Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt.

Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung

Die Energieübertragung erfolgt über vier, sich unter dem Ceranfeld befindlichen Spulen. Die Induktionsgeneratoren sind servicefreundlich auf einem Auszug unterhalb des Backofens eingebaut.

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 vierstufenlose Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Vier Digitale Anzeigen unter dem Ceranflas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 3 (pro Generator) im Installationsfach integrierte Lüfter.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung und Aluminium-Fettfilter.

Optional:



- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- ITC > Temperatur und Leistungssteuerung
- Glastür

Technische Daten

Breite: 800 mm
Tiefe: 850 mm
Höhe: 850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)
Ceranfläche: 750 x 720 x 6 mm
Spule: 4 x quadratische Spulen ■ 270 mm á 5,0 kW

Gesamtleistung: 25,6 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