

System 60/20 Induktion - Auftischgerät

Hersteller: Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG
Typ: BI2KTT10



Ausführung:

Leistungsstarkes Auftischgerät mit zwei Kochstellen.
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 zwei, sich unter dem Ceranglas befindlichen Spulen. Unter den Spulen befinden sich die Induktionsgeneratoren. Die Induktionsgeneratoren sind 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 zwei stufenlose Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Zwei Digitale Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen 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 Ceecon-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: 2 x rund 230 mm a 5,0 kW
Anschlusswert: 400 V / 10,0 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