

# Stand 700

## Induktionsherd mit 4 Kochstellen und Bratofen GN 1 1/2

**Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH**

**Typ: 227208**



### Ausführung:

Leistungsstarker Induktions-Standherd mit vier Kochstellen á 5 kW und Bratofen GN 1 1/2.

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

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

Mit Bratofen GN 1 1/2 im Unterbau. Die Generatoren sind in einer  
entnehmbaren Schublade unter dem Bratofen eingebaut.

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

Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Die Energieübertragung erfolgt über vier, 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 vier stufenlose Leistungsregler und  
einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Vier 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

### Bratofen

Die einfache Bedienung erfolgt über zwei  
Thermostate für getrennte Regelung von  
Ober- und Unterhitze mit Heizanzeige-  
leuchten.

### Vorteile des Einbau Bratofen:

Entlüftung für entstandenen Wasserdampf.  
Optimale Ergebnisse, durch Edelstahl-Spezial-  
Schliff mit Antihafwirkung,  
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar (50° -  
270°C), dadurch optimale individuelle  
Temperaturregelung.

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

### Technische Daten

Breite: 800 mm  
Tiefe: 700 mm  
Höhe: 850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)  
Innenmaß Bratofen: 575 x 530 x 240 mm (BxTxH)  
Ceranfläche: 750 x 605 x 6 mm  
Spule: 4 x Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW

**Gesamtleistung: 24,6 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)