

System 60/20 Induktion - Auftischgerät

Hersteller: Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG
Typ: BWKTT3.5



Ausführung:

Leistungsstarker Induktions - Wok Auftischgerät.
Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Ausführung: Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt, mit unten flächenbündig eingesetzter Ceranglasschale (Cuvette). Schalterblende und Bodenplatte abnehmbar. Übergang zur Cuvette mit geprägter Rundung. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Die Energieübertragung erfolgt über eine, unter der Ceranglasschale, befindlichen halbrunden Spule. Hinter der Spule befindet sich der Generator. Der Induktionsgenerator ist mit Steckverbindungen im Servicefall zu wechseln.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint.
- elektronischer Überwachung der Energiezufuhr
- Topferkennung / Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige im Display

Die einfache Bedienung erfolgt über einen stufenlosen Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Eine Digitale Anzeige neben dem Ceranglas zeigt die gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 2 (pro Generator) integrierte Lüfter.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung mit Stecker und Alu - Fettfilter. Vier stabile, rutschfeste und höhenverstellbare Füße.

Optional:

- Aufkantung Wandseitig (WAE)
- Passende Unterbauten
- Passende Geräte im System
- Passende Wokpfannen

Technische Daten

Breite: 400 mm
Tiefe: 600 mm
Höhe: 200 mm inkl. Stellfüße
Ceranglas: Cuvette Ø 300 mm
Spule: rund 300 mm
Anschlusswert: 230 V / 3,5 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