

Übersicht

BI1KS5

Produktnummer: SYS45-BI1KS5



Beschreibung

Induktions-Auftischgerät **System 45** mit einer Kochstelle

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301 Kompakte Ausführung, Gehäuse und Abdeckung aus einem Stück gefertigt, mit flächenbündig eingesetztem Ceranglas. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Das Gehäuse steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füßen.

Die Energieübertragung erfolgt über die unter dem Ceranfeld befindliche(n) Spule(N). Unter der/den Spule(N) befindet sich der Generator.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- Elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule(n), der Generatoren und des Steuerprints
- Elektronischer Überwachung der Energiezufuhr
- Topferkennung / Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige auf dem Kochfeld

Die einfache Bedienung erfolgt über verschleißfeste elektronische Leistungsregler. Die digitalen Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen. Alle Induktionsgeräte sind serienmäßig mit Pan Quality Control ausgestattet. Nach Aufstellen des Kochgeschirrs ermittelt die Elektronik die Wertigkeit des Geschirrs und signalisiert den Wert über die Anzeige.

Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über einem im Geräteboden integriertem Lüfter. Darunterliegend befindet sich ein auswechselbarer Aluminium Fettfilter (spülmaschinentauglich). Die Kühlung erfolgt über ein Luftführungssystem.

Lieferumfang:

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung (2 m) mit Stecker und Alu - Fettfilter.

Technische Daten:

- Außenmaße: 400x455x120mm (BxTxH)
- Spulengröße in mm: **1** x rund 230
- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung in kW: 5,0 kW

[Download technische Daten \(Index A\)](#)

Mögliche Optionen und Zubehör:

Erweiterte Warmhalte- und Kochfunktion

Edelstahlknebel

Silberknebel

Goldknebel