

Übersicht

BIW1KTT3.5GN

Produktnummer: IND6020-BIW1KTT3.5GN



Beschreibung

Warmhalteinduktions-Auftischgerät **System 60/20 mit zwei Zonen hintereinander**

Gehäuse-Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301 Kompakte Ausführung, Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt, Schalterblende und Bodenplatte abnehmbar. Abdeckung mit flächenbündig eingesetztem Ceranglas. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Das Gehäuse steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füßen. Die Geräte der Serie 60/20 können nach Abnehmen der Schalterblende mit dem Verbindungsset miteinander verschraubt werden. Zwischen den Geräten ergibt sich eine hygienische Haarfuge.

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 ein Wipe-Control-Sensor- Tastenfeld. Die digitalen Led Anzeigen am Sensor-Tastenfeld zeigen die jeweils gewählte Leistung an. Die beiden Zonen sind halb/ halb regelbar.

Lieferumfang:

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

Technische Daten:

- Außenmaße: 400x600x200mm (BxTxH)
- Ceranglasgröße: 350 x 560 mm
- Spulengröße in mm: 1 x 260 x 460 rechteckig
- Spannung in Volt: 230 V
- Leistung in kW: 1,5 kW

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

Mögliche Optionen und Zubehör: