

Übersicht

BHWKTD3.5

Produktnummer: SY70-BHWKTD3.5



Optionen

ITC Auftisch- & Standgeräte

Keine ITC-Temperatursteuerung

Mit ITC-Temperatursteuerung

Verbindungssystem?

ASA (Abdeckung seitlich abgekantet)

Mit Verbindungssystem

Beschreibung

Standwok Induktion System 70 mit Verbindungssystem (siehe Video)

Ausführung:

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301, Gehäuse, Abdeckung und Unterbau aus mehreren Teilen gefertigt, Oberteil und Frontblende abnehmbar.

Abdeckung mit flächenbündig eingesetztem Ceranglas und seitlichem **Verbindungssystem**. Dies ermöglicht eine feste Verbindung mehrerer Geräte des Systems 70 mit einer hygienischen Haarfuge und bietet mehr Flexibilität als feste Herdblöcke.

Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Das Oberteil ist mit dem Unterbau fest verbunden steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füßen (150 - 200 mm).

Auf Wunsch auch mit Abdeckung seitlich abgekantet (Option ASA) für Einzelstandgeräte (ohne Mehrpreis)

Technik:

Modernste Induktionstechnologie ermöglicht schnelles, effizientes Garen und eine geringe Wärmeabgabe an die Umgebung. Die Energieübertragung erfolgt durch die unter dem Ceranfeld befindlichen Spulen. Unter den Spulen befindet sich der Induktionsgenerator, welcher im Servicefall nach Abnehmen der Frontblende problemlos über Steckverbindungen ausgetauscht werden kann.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

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

Die einfache Bedienung erfolgt über verschleißfeste elektronische Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe. Die digitalen Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) an. Bei ITC-Temperatursteuerung oder Fullrange-Hold Warmhalte- und Kochfunktion zusätzlich die eingestellte Temperatur 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 2 (pro Generator) integrierte Lüfter. Die Lüfter werden von im Unterbau angebrachten Fettfiltern geschützt. Diese müssen wöchentlich in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Technische Daten:



Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

Datenblatt Produkt

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

- Außenmaße Korpus (B x T x H): 400 x 700 x 700 (Höhe für Sockelaufstellung)
- Gesamthöhe mit höhenverstellbaren Füßen: 850 - 900 mm
- Ceranglas 300mm rund Wok 6 mm (BxTxStärke)
- Spulenanzahl: 1
- Spulengröße in mm: 1 x rund 300 Wok a 3,5 kW
- Spannung in Volt: 230 V
- Leistung in kW: 3,5 kW

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

Mögliche Optionen und Zubehör:

Erweiterte Warmhalte- & Kochfunktion

Edelstahlknebel

Silberknebel

Goldknebel