

Stand 850

Induktionsherd mit 6 Kochstellen und Brat-/Backofen GN 1 1/2

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 290211



Brat- / und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft, einseitig:

Die einfache Bedienung erfolgt über Thermostate mit getrennter Regelung von Ober-/ Unterhitze und Umluft.

Vorteile des Einbau Bratofen:

Optimale Ergebnisse, durch Edelstahl-Spezial-Schliff mit Antihafteffekt, eingebaute Entlüftungsklappe in der Tür. Ober-/Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) und Umluft (50°-250°C) für optimale individuelle Temperaturregelung.

Komplett Abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung.

Zubehör inklusive: Backblech und Backofenrost.

Technische Daten Multifunktionsbackofen

Backrohrvolumen:	GN 1 1/2
Temperatursteuerung:	50 - 270°C
Anschlusswert:	400 V / 5,6 kW

Ausführung:

Leistungstarker Induktionsherd mit sechs Kochstellen beidseitig bedienbar 3/3 und Brat- / und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft.

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Modulare Bauweise zur Mittelblockaufstellung, beidseitig bedienbar.

Standherd mit flächenbündig eingesetzten Ceranglas. Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R50). Das Gehäuse und die Abdeckung sind aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. Im Unterbau ist ein Brat-/Backofen GN 1 1/2 mit Umluft eingebaut. Der Herd ist sockelbaufähig durch Abnehmen der Füße.

Die Energieübertragung erfolgt über sechs, sich unter dem Ceranfeld befindlichen Spulen. Unter den Spulen befinden sich die Induktionsgeneratoren. 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 sechs stufenlose Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Sechs Digitale Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 3 (pro Generator) im Geräteboden integrierte Lüfter.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, Zuluftstutzen und Aluminium-Fettfilter.

Optional:



- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- ITC > Temperatur und Leistungssteuerung
- Backofentüre mit Glasfenster

Technische Daten

Breite:	1200 mm
Tiefe:	900 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpshöhe: 700 mm)
Ceranfläche:	1150 x 720 x 6 mm
Spule:	6 x quadratische Spulen ■ 270 mm a 5,0 kW
Anschlusswert:	35,6 kW

01/23 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 | office@locher.info