

Stand 900B Induktionsherd 6 Kochstellen und Bratofen GN 2/1 mit Ober-/ Unterhitze, durchgehend

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH
Typ: 291210



Bratofen GN 2/1 mit Ober-/ Unterhitze, durchgehend:

Die einfache Bedienung erfolgt über zwei Thermostate für getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze mit Heizanzeige-leuchten.

Vorteile des Einbau Bratofen:

Entlüftung für entstandenen Wasserdampf.
Optimale Ergebnisse, durch Edelstahl-Spezial-Schliff mit Antihafteffekt,
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar (50° - 270°C),
dadurch optimale individuelle Temperaturregelung.

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

Zubehör inklusive: Backblech und Backofenrost.

Technische Daten Backofen

Backrohrvolumen: GN 2/1
Anschlusswert: 400 V / 5,6 kW

Ausführung:

Leistungsstarker Induktionsherd mit sechs Kochstellen
beidseitig bedienbar 3/3 und
Bratofen GN 2/1 mit Ober-/ Unterhitze.

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 beidseitig abgekantert und mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. Unterbau ist ein Bratofen GN 2/1 eingebaut, inklusive Installationsfach mit abnehmbarer Revisionsblende rechts. 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