

Flex 600

Induktionsherd mit 2 Kochstellen

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 216203



Ausführung:

Leistungsstarkes Induktions-Auftischgerät mit zwei Kochstellen.
Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Ausführung:

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt.
Ceranglas flächenbündig in die Abdeckung eingesetzt.
Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit flächenbündiger Verbindung mit Haarfuge.
Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und Bodenplatte abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Die Energieübertragung erfolgt über zwei, sich unter dem Ceranglas befindlichen Spulen. Unter den Spulen befinden sich die Induktionsgeneratoren. Die Induktionsgeneratoren sind mit Steckverbindungen im Servicefall zu wechseln.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint.
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Topferkennung / Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige auf dem Kochfeld

Die einfache Bedienung erfolgt über zwei stufenlose Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Zwei 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 mit Stecker, Aluminium-Fettfilter und vier stabile, rutschfeste und höhenverstellbare Füße.

Optional:

- Unterbau 3-seitig geschlossen
- Türe für Unterbau (Anschlag links o. rechts)
- Profi Ceran Schaber (PCSB)
- Ceran Schaber (PCS)
- Profi Pflege-Set (CPPS)

Technische Daten:

Breite:	400 mm
Tiefe:	600 mm
Höhe:	250 mm
Ceranfläche:	350 x 560 x 4 mm
Spulen:	2 x Rundspule Ø 230 mm á 5,0 kW
Anschlusswert:	400V / 10,0 kW

Version: 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