

Stand 700

Induktionsherd mit 4 Kochstellen und Brat-/Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 227209



Ausführung:

Leistungsstarker Induktions-Standherd mit vier Kochstellen 5 kW und Brat-/Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Induktionsherd

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Standherd mit flächenbündig eingesetzten Ceranglas. Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R50). Das Gehäuse und die Abdeckung sind aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende und hintere Blende abnehmbar. Mit Bratofen GN 1/1+ im Unterbau. Die Generatoren sind in einer entnehmbaren Schublade unter dem Bratofen eingebaut. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Die Energieübertragung erfolgt über vier, sich unter dem Ceranfeld befindlichen Spulen. Die Induktionsgeneratoren sind getrennt im Installationsfach eingebaut. 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 vier stufenlose Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Vier 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; Induction Temperature Control
Kochstellensteuerung mit Leistung- und Temperaturmodus
- Optional Backofentüre mit Glasfenster

Technische Daten

Breite: 800 mm
Tiefe: 700 mm
Höhe: 850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)
Ceranfläche: 750 x 605 x 6 mm
Spule: 4 x Rundspulen Ø 260 mm a 5,0 kW

Gesamtleistung: 24,6 kW

Brat-/Backofen GN 1/1+ mit Umluft

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 Antihaftwirkung. Eingebaute Entlüftungsklappe in der Tür. Ober-/Unterhitze (50°-270°C) getrennt regelbar und Umluft (50°-250°C) für optimale individuelle Temperaturregelung. Beleuchteter Innenraum.

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

Zubehör inklusive: Backblech und Backofenrost.

Technische Daten Backofen

Backrohrvolumen: GN 1/1+
Anschlusswert: 400 V / 4,6 kW

01/23 Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsruher Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax: -15
www.locher.info | office@locher.info