

Flex 600 Induktionswok

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 216225



Ausführung:

Leistungsstarker Induktionswok

Ausführung:

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

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

Die Energieübertragung erfolgt über eine, sich unter der Cuvette (Ceranglasschale) befindlichen Spule. Unter der Spule befindet sich der Induktionsgenerator. Der Induktionsgenerator ist 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 einen stufenlosen Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeige. Eine Digitale Anzeige unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 2 (pro Generator) im Geräteboden integrierte Lüfter.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung mit CEE-Stecker, Aluminium-Fettfilter und vier stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füßen.

Optional:

- Unterbau 3-seitig geschlossen
- Türe für Unterbau (Anschlag links o. rechts)

Technische Daten:

Breite:	400 mm
Tiefe:	600 mm
Höhe:	230/255 mm inkl. Füße
Ceranglas:	Cuvette Ø 300 mm
Spulen:	1 x Rundspule Ø 300 mm / 5,0 kW
Anschlusswert:	400V / 5,0 kW

Version: 01/205; 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