

Induktionshäll - Instinct Hob 5

Energieffektiv induktionshäll av bordsmodell med mycket snabb uppstartstid. En zon på 5 kW och 12 effektnivåer. Timerfunktion. Tydlig och lättläst display på glashällen. All manövrering sker med ett enda vred. RTCS-teknik som ger exakt temperatur i kokkärlet och temperaturjustering utan fördröjning. Induktionstekniken värmer ej upp kringytor och luft vilket bidrar till en bättre arbetsmiljö. Avtagbart, tvättbart luftfilter och justerbara fötter.

RTCSmp (Realtime Temperature Control System)

Snabb, elektronisk mätning över hela zonen och i botten av kokkärlet. Möjliggör exakt temperatur ner till 1°C, inga fördröjningar och skydd mot överhettad olja och tom panna.

Tap and Turn

Funktion som innebär tryck, vrid till önskad effektnivå, klar! Med ett enkelt dubbeltryck aktiveras timer.

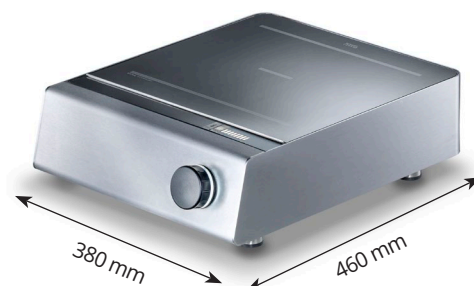
Varmhållningsfunktion 25-100°C. Inget vattenbad behövs, möjlighet att temperera choklad eller tillreda en bearnaisesås.

Lång livslängd

Mycket tålig och robust apparat. Utvecklad för professionell, kontinuerlig användning. Livslängd upp till 30 000 timmar (under förutsättning att rekommenderad rengöring och serviceintervall utförs). Enkel att rengöra. Avtagbart luftfilter som är tvättbart i diskmaskin.

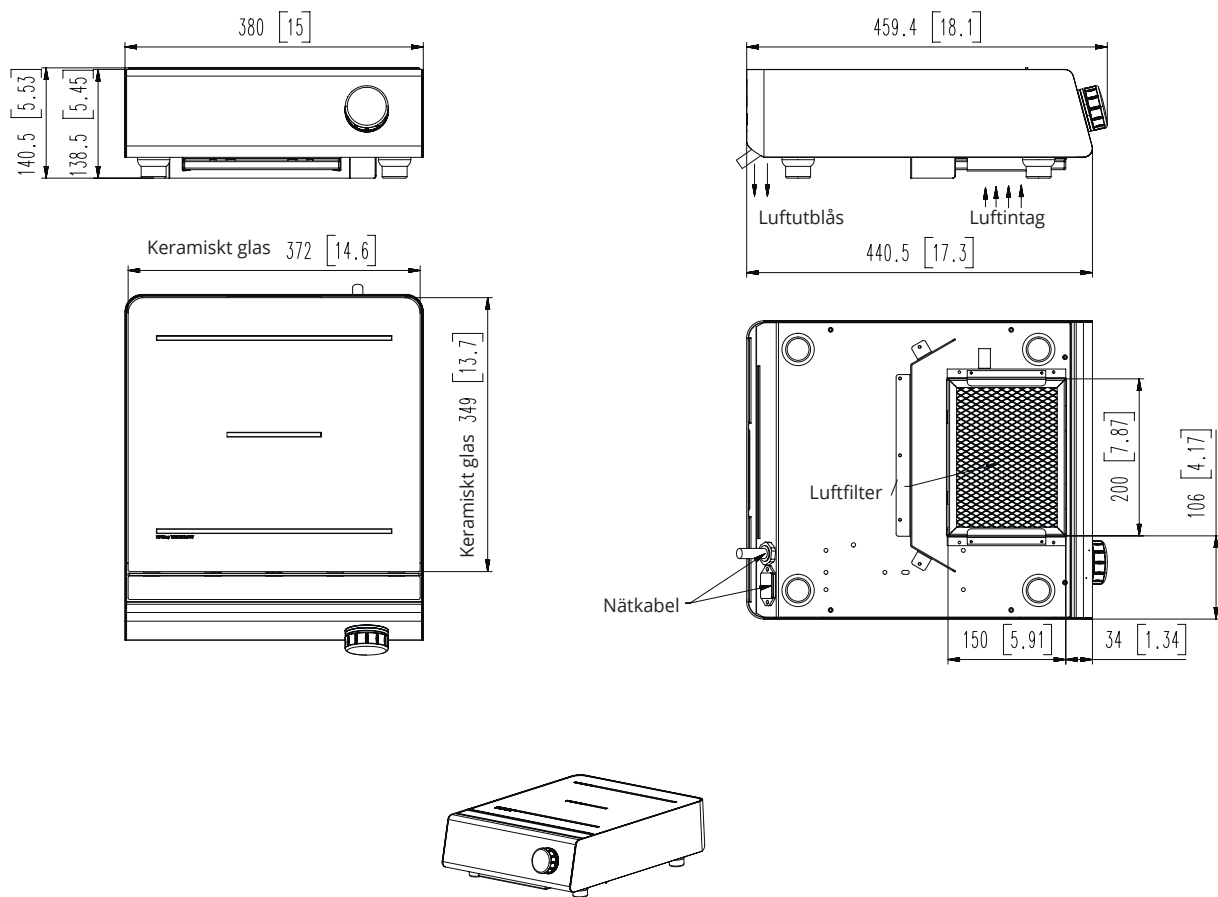
TEKNISKA SPECIFIKATIONER

RTCSmp®	Ja
Antal kokzoner	1 st
Timer	Ja
Varmhållningsfunktion	25-100°C
Antal effektnivåer	12 st
Ytterhölje	Rostfritt, borstat stål
Keramisk glasyta	372 x 349 mm
Dimensioner	380 x 460 x 140 mm
Vikt	14 kg
Effekt	5 kW
Anslutning	400 V 3N~
<i>Ställbar anslutningseffekt från 100% ner till 25%.</i>	



Induktionshäll - Instinct Hob 5

INSTALLATIONSBRITNING



Rätt till tekniska ändringar förbehålles. Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten. Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning. Installation skall utföras av behörig yrkesman. Läs manualen före installation och driftstart. Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB