Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Induktionsherd Tisch elektrisch mit digitaler Steuerung 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00038011
RIB 35 T	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Mikrowelle



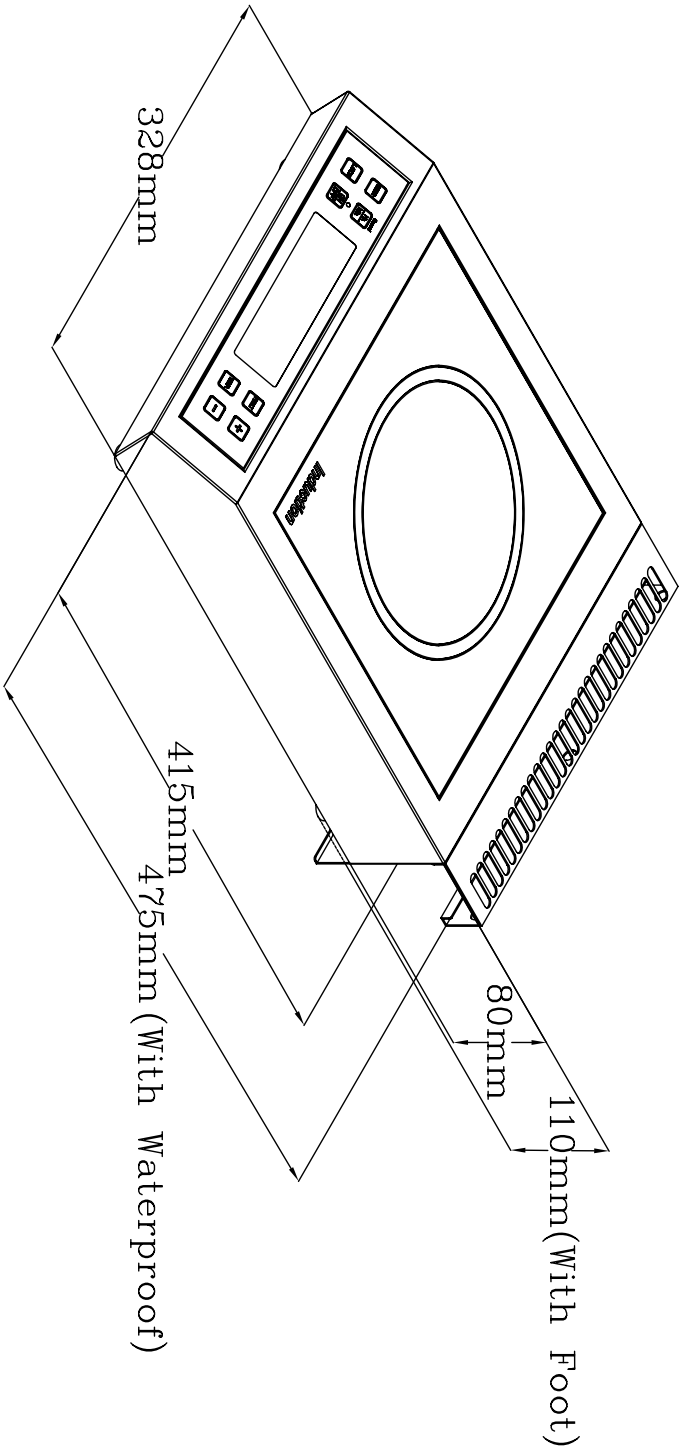
- Material: AISI 304
- Materialstärke der Geräte [MM]: 4
- Anzahl der Brenner/heißen Teller: 1
- Steuertyp: digital
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 40
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 220
- Timer: Ja
- Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz
- Power Electric [KW]: 3.500
- Anzahl der Stromkontrollstadien: 12
- Konstruktionstyp des Geräts: Tischgerät
- Nettogewicht / kg]: 7.00

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Induktionsherd Tisch elektrisch mit digitaler Steuerung 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00038011
RIB 35 T	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Mikrowelle



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Induktionsherd Tisch elektrisch mit digitaler Steuerung 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00038011
RIB 35 T	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Mikrowelle

1 **Desktop-Geräte**

einfache Handhabung, Gerät für alle Einsätze geeignet

- Nutzungsvariabilität; leicht zu bewegen, kann überall auf dem Tisch platziert werden; Einsparung von Platz oder Anschaffungskosten für zusätzliche Geräte

2 **Kochfläche aus Glas**

einfache Reinigung

- Einsparung von Zeit und menschlicher Energie

3 **Sicherheitsschloss**

erhöhte Betriebssicherheit

- sicherer Betrieb

4 **Touch-Steuerung**

einfache Bedienung und Touch-Steuerung

- Sie sparen beim Kochen Zeit und Energie

5 **Automatische Sicherheitsabschaltung**

Wenn die Temperatur am Topfboden zu hoch ist, wird der Strom abgeschaltet.

- höhere Betriebssicherheit, Vermeidung von Schäden, Verletzungen oder Bränden

6 **Detektor für überschrittene Garzeit**

Wenn ein Topf länger als 2 Stunden auf dem Induktionskochfeld steht oder der Benutzer länger als 2 Stunden keine Funktionen nutzt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

- höhere Betriebssicherheit, Vermeidung von Schäden, Verletzungen oder Bränden

7 **Automatisches Rücksetzgerät für integrierte Schaltkreise**

Der Hauptsteuerungs-Mikroprozessor ist mit einem Watchdog ausgestattet, der sich automatisch zurücksetzt, wenn das Softwareprogramm ausfällt.

- Komfortablere Wartung, spart Zeit, Kosten und Energie für eventuelle Wartungsarbeiten

8 **2-stufiges Einschalten**

Sicherheitselement durch Gesetzgebung geregelt

- gesetzeskonformes Sicherheitselement - erhöht die Betriebssicherheit

9 **Für beste Ergebnisse verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser von 12 bis 26 cm.**

hohe Variabilität durch den Einsatz unterschiedlicher Durchmesser von Töpfen, Pfannen und Kasserollen

- Einsparung von Anschaffungskosten hinsichtlich der Größe von Töpfen und Pfannen – Kochen in Behältern unterschiedlicher Größe ist möglich

10 **Materialverträglichkeitsdetektor**

Wird das Induktionsgerät länger als 60 Sekunden ohne Topf oder mit einem nicht passenden Topf eingeschaltet, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

- höhere Betriebssicherheit, verhindert Verletzungen und Brände

11 **Kleinobjektdetektor**

Wenn das Material oder die Abmessungen der Pfanne oder des Topfes nicht für das Induktionsgerät geeignet sind, leuchtet die Betriebsanzeige nicht. Das Induktionsgerät erkennt keine Gegenstände oder Utensilien mit einem Durchmesser von weniger als 5 cm.

- höhere Betriebssicherheit, verhindert Verletzungen, Beschädigungen und Brände

12 **Geeignet für Töpfe und Pfannen aus Eisen, Gusseisen, Edelstahl und Emaille mit flachem Magnetboden.**

die Möglichkeit, Kochgeschirr aus den unterschiedlichsten Materialien zum Kochen zu verwenden

- Einsparung von Anschaffungskosten – verschiedene Kochgefäßmaterialien einsetzbar

13 **Möglichkeit der Kopplung mit einem Temperaturfühler**

Fernanzeige von Echtzeitwerten

- vyšší přesnost a pohodlí při vaření

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062