

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Einbau-Elektro-Induktionsherd mit 12 Leistungsstufen

|               |                                       |          |
|---------------|---------------------------------------|----------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00038647 |
| RIB 35 D      | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Herde    |



- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Energieverbrauch der Zone 1 [KW]: 3,5

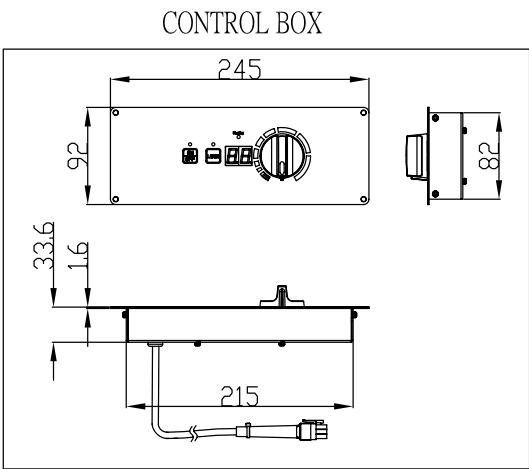
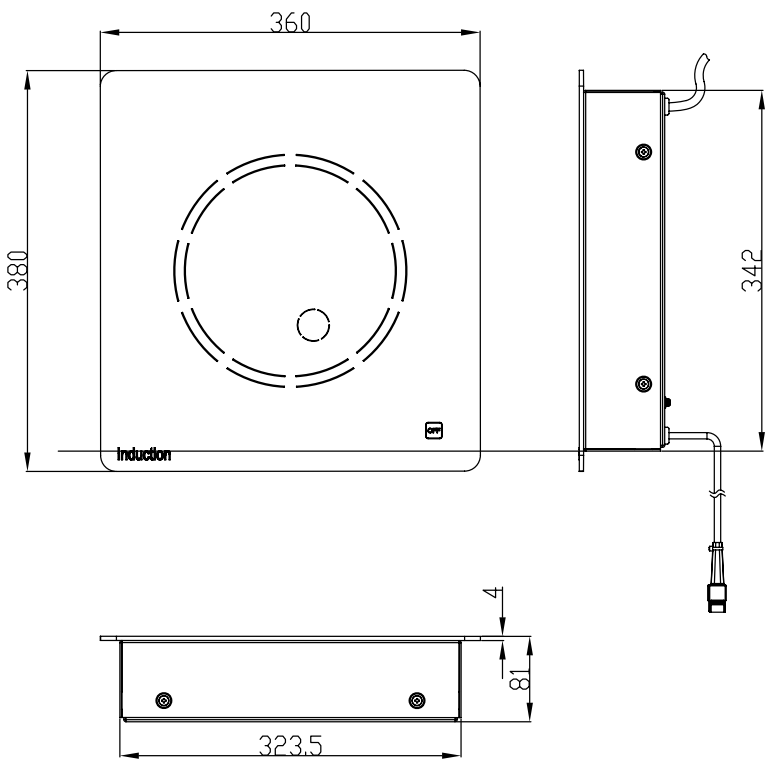
|                           |          |                                         |                    |
|---------------------------|----------|-----------------------------------------|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>          | 00038647 | <b>Power Electric [KW]</b>              | 3.500              |
| <b>Netzbreite [MM]</b>    | 380      | <b>Wird geladen</b>                     | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>   | 360      | <b>Anzahl der Zonen</b>                 | 1                  |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>     | 81       | <b>Energieverbrauch der Zone 1 [KW]</b> | 3,5                |
| <b>Nettogewicht / kg]</b> | 8.50     | <b>Keramikglasabmessungen [mm]</b>      | 360 x 380          |

# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

| Einbau-Elektro-Induktionsherd mit 12 Leistungsstufen |                                |          |
|------------------------------------------------------|--------------------------------|----------|
| Modell                                               | SAP -Code                      | 00038647 |
| RIB 35 D                                             | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Herde    |



### Einbau-Elektro-Induktionsherd mit 12 Leistungsstufen

|               |                                       |          |
|---------------|---------------------------------------|----------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00038647 |
| RIB 35 D      | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Herde    |

1

#### 12 Leistungsstufen

Möglichkeit des Kochens mit unterschiedlichen Intensitäten

- Variabilität der Nutzung – keine zusätzlichen Anschaffungskosten für weiteres Kochequipment notwendig

2

#### Kochfläche aus Glas

einfache Reinigung

- Einsparung von Zeit und menschlicher Energie

3

#### Drop-In-Gerät für die Installation

ermöglicht es Ihnen, das gewünschte Aussehen der umgebenden Innenelemente beizubehalten

- fügt Eleganz, Ästhetik und Betriebswert hinzu

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

## Einbau-Elektro-Induktionsherd mit 12 Leistungsstufen

|               |                                       |          |
|---------------|---------------------------------------|----------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00038647 |
| RIB 35 D      | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Herde    |

**1. SAP -Code:**

00038647

**2. Netzbreite [MM]:**

380

**3. Nettentiefe [MM]:**

360

**4. Nettohöhe [MM]:**

81

**5. Nettogewicht / kg]:**

8.50

**6. Bruttobreite [MM]:**

550

**7. Grobtiefe [MM]:**

460

**8. Bruttohöhe [MM]:**

210

**9. Bruttogewicht [kg]:**

10.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

Drop-in

**12. Power Electric [KW]:**

3.500

**13. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**15. Indikatoren:**

digital

**16. Arbeitsplatzmaterial:**

Glaskeramik

**17. Anzahl der Zonen:**

1

**18. Energieverbrauch der Zone 1 [KW]:**

3,5

**19. Anzahl der Stromkontrollstadien:**

12

**20. Anzahl der Brenner/heißen Teller:**

1

**21. Art der elektrischen Kochzonen:**

induktiv

**22. Keramikglasabmessungen [mm]:**

360 x 380

**23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**

1