

Індукційна тепла поверхня IW3-EBBF



Опис

Завдяки своєму простому зовнішньому вигляду плита для підтримання страв теплими як варіант, що вбудовується, є ідеальним рішенням для будь-якого типу підприємств громадського харчування. Для створення єдиного зовнішнього вигляду 4 пристрої можуть бути підключені та включені в один контур за допомогою кабелю, що постачається як опція.

Особливості

• Діаметр місця для підтримання страв теплими:	195
• Підключення:	0,3 кВт 230 В 50 Гц
• Підключення приладів:	Готовий до підключення
• Діапазон температур:	40 °C до 95 °C
• Контрольна лампочка:	-
• Розміри скляного поля:	Ш 280 x Г 280 мм
• Захист від перегрівання:	так
• Таймер:	ні
• Цифрова індикація:	так
• Вимикач:	так
• Матеріал варильної поверхні:	скло
• Кількість рівнів температури:	12
• Інтервал налаштування температури:	5
• Продуктивність макс.:	300
• Кількість місць для підтримання страв теплими:	1
• Спосіб підтримання тепла:	Індукція

▶ Продовження на наступній сторінці



▶ Вбудована плита для підтримання страв теплими, з окремою панеллю керування

✓ Оптимальний вибір для буфетів із подаванням гарячих страв

▶ Підтримання страв теплими за допомогою індукції

✓ 300 Вт

▶ Розпізнавання каstrуль

✓ Макс. діаметр каstrулі: 195–260 мм



▶ Просте керування

✓ Регулювання температури з кроком 5 °C



▶ Можливість комбінування

✓ До 4 пристроїв підключаються до 1 контуру послідовно

Індукційна тепла поверхня IW3-EBBF

- Матеріал: сталь
- Можливість вбудувати: так
- Розпізнавання каструль: так
- Кнопка блокування (Захист від дітей): ні
- Колір: Чорний
Срібний
- Керування: електронно
Touch
- Макс. діаметр чаші: 195 - 260 мм
- Властивості: Фільтр для утримання пилу та жиру
- Можливість комбінування: 4 пристрої підключаються до 1 контуру послідовно
- Важлива вказівка: Не використовується як стаціонарний пристрій
- Регулювання від: Потужність
- Панель керування: Окремий
- Розміри: Довжина кабелю: 0,65 м
Ш 280 x Г 280 x В 95 мм
- Вага: 3,8 кг

