

## Cocina de inducción 700 4FLOU-1



- ▶ Pre calentamiento muy rápido
- ▶ Bajo consumo de energía
- ▶ Baja generación de calor
- ▶ Fácil de limpiar
- ▶ Superficie de cocción SCHOTT CERAN®

### Descripción

La cocina de inducción para profesionales: gracias a sus potentes bobinas de inducción de 5kW, este aparato de pie con 4 zonas de cocción calienta rápidamente y puede utilizarse de inmediato.

### Características

• Tipo de montaje bajo encimera:	Abierto
• Potencia nominal:	20 kW   400 V   50/60 Hz
• Tipo:	Aparato de pie
• Material:	Acero inoxidable 18/10
• Medidas subestructura:	an. 745 x prof. 490 x al. 405 mm
• Indicación importante:	-
• Conexión del aparato:	3 NAC
• Patas de altura ajustable:	Sí
• Características:	Filtro de grasa bajo las zonas de cocción
• Ajuste de altura:	850 mm a 900 mm
• Disposición de superficies de cocción:	4 x 5 kW
• Dimensiones de superficies de cocción:	Ø 220 mm
• Material superficie de cocción:	SCHOTT CERAN®
• Incluye:	-
• Niveles de potencia:	9
• Serie:	700
• Detección de recipiente:	Sí

▶ Continúa en la siguiente página

## Cocina de inducción 700 4FLOU-1

- Modo de funcionamiento: Eléctrico
- Índice de protección: IPX4
- Tipo de superficies de cocción: Inducción
- Número de superficies de cocción: 4
- Medidas: an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso: 52,4 kg



## Cocina de inducción 700 4FLOU-1

### Productos complementarios

#### Limpiador F1L, juego de 2 unidades



- Diseñado para: Suciedad persistente, especialmente en el área de la cocina  
Limpieza de grill y hornos de vapor combinados (sin sistema de limpieza)
- Capacidad: 2 x 1 litros
- Diseño: Líquido  
Altamente concentrado

Código: 173078  
GTIN 4015613731926

#### Limpiador intensivo F1L, juego de 2 unid



- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (2 botellas)
- Capacidad: 2 x 1 litros
- Valor ph: 14
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí

Código: 173080  
GTIN 4015613731933