

Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1



- ▶ Bardzo szybki czas zagotowania
- ▶ Niskie zużycie energii
- ▶ Niski poziom emisji ciepła
- ▶ Niewielki nakład pracy podczas czyszczenia
- ▶ Pole grzewcze SCHOTT CERAN®

Opis

Kuchnia indukcyjna dla kuchennych profesjonalistów – wolnostojące urządzenie z 4 błyskawicznie nagrzewającymi się polami grzewczymi jest zawsze gotowe do działania dzięki wysoce wydajnym cewkom indukcyjnym o mocy 5 kW.

Cechy

• Rodzaj podstawy:	Otwarte
• Moc przyłączeniowa:	20 kW 400 V 50/60 Hz
• Typ:	Urządzenie stojące
• Materiał:	CNS 18/10
• Wymiary podstawy:	szer. 745 x gł. 490 x wys. 405 mm
• Ważna wskazówka:	-
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Regulowana wysokość nóżek:	Tak
• Właściwości:	filtr tłuszczowy poniżej pól grzewczych
• Regulacja wysokości:	850 mm do 900 mm
• Ułożenie pól grzewczych:	4 x 5 kW
• Wielkość pól grzewczych:	Ø 220 mm
• Materiał powierzchni grzewczej:	SCHOTT CERAN®
• W zestawie:	-
• Ilość stopni mocy:	9
• Seria:	700
• Detekcja garnka:	Tak

▶ Dalej na następnej stronie

Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1

- Tryb pracy:
- Stopień ochrony:
- Rodzaj pól grzewczych:
- Ilość pól grzewczych:
- wymiary:
- waga:

Elektr.
IPX4
Indukcja
4
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
52,4 kg



Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1

produkty dodatkowe

Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L



- Przystosowane do: uporczywe zanieczyszczenia, szczególnie w kuchni
czyszczenie grillów i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia)
- Pojemność: 2 x 1 litr
- Wersja: w płynie
koncentrat o wysokim stężeniu

Nr art. 173078
GTIN 4015613731926

Intensywny środek czyszczący F1L, zestaw



- Jednostka zamówienia: 1 karton (2 butelki)
- Pojemność: 2 x 1 litr
- Wartość pH: 14
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- W zestawie: 1 głowica rozpylająca

Nr art. 173080
GTIN 4015613731933