Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Berner BI1KTT3.5 – Induktions-Auftischgerät System 60/20 mit einer Kochstelle, 400 × 600 mm, 3.5 kW

Berner

Produktnummer: BI1KTT3.5



Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Induktions-Auftischgerät System 60/20 mit einer Kochstelle

Gehäuse-Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301 Kompakte Ausführung, Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt, Schalterblende und Bodenplatte abnehmbar. Abdeckung mit flächenbündig eingesetztem Ceranglas. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Das Gehäuse steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füssen. Die Geräte der Serie 60/20 können nach Abnehmen der Schalterblende mit dem Verbindungsset miteinander verschraubt werden. Zwischen den Geräten ergibt sich eine hygienische Haarfuge.

Die Energieübertragung erfolgt über die unter dem Ceranfeld befindliche(n) Spule(N). Unter der/den Spule(N) befindet sich der Generator.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- Elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule(n), der Generatoren und des Steuerprints
- Elektronischer Überwachung der Energiezufuhr
- Topferkennung / Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige auf dem Kochfeld

Die einfache Bedienung erfolgt über verschleissfeste elektronische Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe. Die digitalen Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) an. Bei ITC-Temperatursteuerung zusätzlich die eingestellte Temperatur oder eventuelle Störungen. Alle Induktionsgeräte sind serienmässig mit Pan Quality Control ausgestattet. Nach Aufstellen des Kochgeschirrs ermittelt die Elektronik die Wertigkeit des Geschirrs und signalisiert den Wert über die Anzeige.

Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über einem im Geräteboden integriertem Lüfter. Darunterliegend befindet sich ein auswechselbarer Aluminium Fettfilter (spülmaschinentauglich). Die Kühlung erfolgt über ein Luftführungssystem.

Lieferumfang:

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung (2 m) mit Stecker und Alu - Fettfilter.

Technische Daten:

- Aussenmasse**:** 400x600x200mm (BxTxH)
- Ceranglasgrösse: 350 x 560mm
- Spulengrösse in mm: **1** x quadratisch 270 Punktstar
- Spannung in Volt: 230 V
- Leistung in kW: 3,5 kW

Optionen und Zubehör: Erweiterte Warmhalte- und Kochfunktion, Edelstahlknebel, Silberknebel, Goldknebel

Dieses Gerät ist wahlweise **mit ITC-Temperatursteuerung** (bis 250 °C, Aufpreis) erhältlich. Nennen Sie uns bei der Anfrage die gewünschte Ausführung.

Berner Kochsysteme werden in Deutschland gefertigt; die Lieferzeit ab Werk beträgt in der Regel 4–5 Wochen. Zubehör, Unterbauten und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Downloads

- Ausschreibungstext (LV, PDF)
- CE-Konformitätserklärung (PDF)
- Bedienungsanleitung (PDF)

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätelinie:	System 60/20
Gerätetyp:	Auftischgerät
Material:	CNS 18/10
Wärmequelle:	Induktion
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	3.5 kW
Breite mm:	400
Tiefe mm:	600
Höhe mm:	200