

Induktions-Kochfläche 3,5 KW SCHOTT CERAN® Feld

Auftischgerät mit Edelstahlgehäuse und Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche mit integrierter digitaler Temperaturanzeige. Manueller Drehregler zur Temperatursteuerung von 500W bis 3500W bzw. von +60°C bis +240°C regelbar. Automatische Abschaltung bei Nichtgebrauch und Überhitzungsschutz.



Artikel-Nr.: 10911012
GTIN: 4059395093933

Produktvorteile:

- Edelstahlgehäuse
- Schott-Ceran® Glaskeramik-Kochfläche
- Digitale Temperaturanzeige im Kochfeld
- Manueller Drehregler zur Temperatursteuerung
- Temperatur in 10 Stufen von 500 W bis 3500 W bzw. +60 °C bis +240 °C
- Automatische Abschaltung bei Nichtgebrauch
- Überhitzungsschutz
- Tischgerät auf Füßen

Technische Daten:

Geräteart	Induktionsgeräte
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	330 mm
Tiefe	420 mm
Höhe	100 mm
Aufstellart	Auftisch
Aussenmaterial	CNS / Kunststoff
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	3,5 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	6 kg
Herdbetriebsart	Elektro-Induktionsfeld
Kochfelder	1
Kochzonen	rund
Temperaturzonen	1

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

[Direkt zum Produkt](#)

[Direkt zu den technischen Dokumenten](#)



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de