

Professioneller Induktionsherd mit 4 Kochzonen und offenen Unterbau, Tiefe 700 mm

MODELL: CCIN70/80

Außenmaße

B 800 x T 700 x H 850 mm

6.675,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Außenmaße	B 800 mm x T 700 mm x H 850 mm
Küchentiefe	700 mm
Leistung	14 KW
Spannung	dreiphasig - 400 V
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Gewicht	55 Kg
Induktion - Durchmesser	von 120 mm bis 280 mm

Leistung Kochzone	4 Kochzonen x 3,5 KW
Anzahl Kochzonen	4 Kochzonen
Anzahl Kochzonen	4 Kochzonen
Anschluss	Elektro
Gerätetyp	Induktion
Ausführung Herd	Standgerät
Normative	CE

Beschreibung

Professioneller Induktionsherd mit 4 Kochzonen und offenen Unterbau, Tiefe 700 mm

Die Funktionsweise von Induktionskochfeldern beruht auf dem Prinzip elektromagnetischer Felder, die durch den ferromagnetischen Boden des Kochgeschirrs aktiviert werden und dafür sorgen, dass sich das Kochgeschirr und damit indirekt dessen Inhalt sofort und in Sekundenschnelle erhitzen. Beim Induktionskochen wird mithilfe der unter dem Kochfeld angeordneten Induktionsspulen aus Kupferdraht ein Energiefeld erzeugt, das im ferrogmagnetischen Boden des Kochgeschirrs in Wärme umgewandelt wird. Das Kochfeld selbst bleibt kalt. Da die Wärme ohne größere Verluste direkt dem Kochgeschirr zugeführt wird ist das Kochen mit Induktion besonders sicher und **energiesparend**.

Ein besonderer Vorteil von Induktionskochfelder ist, dass sie eine bessere Energieeffizienz als herkömmliche Kochfelder haben, denn sie erzeugen die gleiche Wärme, verbrauchen aber deutlich weniger Energie.

Der **Induktionsherd** ist aus **Edelstahl AISI 304** und hat eine große und dicke **Glaskeramikkochfläche**, die hermetisch und leicht zu reinigen ist. Die Kochzonen sind einzeln bedienbar und werden durch **Energieregler** gesteuert. Diese Energieregler werden durch Drehschalter bedient, mit denen man die gewünschte Temperatur einstellen kann. Die Zweikreis-Kochzonen sind durch Siebdruck gekennzeichnet. Der Innenkreis zur Induktionsaktivierung hat einen Durchmesser von 12 cm. Der äußere Kreis hingegen hat ein maximales Sicherheitsdurchmesser von 28 cm, um zu verhindern, dass Töpfe mit einem größeren Durchmesser die angrenzenden Induktionskochzonen beeinträchtigen.

Der besondere Vorteil eines Induktionsherdes ist, dass er in sehr kurzer Zeit die gewünschte Kochtemperatur erreicht. Der Induktionsherd hat außerdem ein **integriertes Lüftungssystem**. Die Kochzonen verfügen über einen **Überhitzungsschutz**. Da das Kochgeschirr durch induktive Magnetfelder erwärmt wird, aktiviert sich die Kochzone nur, sobald sie mit Pfannen und Töpfen die ferromagnetische Eigenschaften aufweisen in Berührung kommt. Die Hitze ist sofort da – und auch sofort wieder weg, wenn das Kochgeschirr entfernt wird.

Um den Betrieb des Induktionsgenerators nicht zu beeinträchtigen, vermeiden Sie, dass Warmluft auf den Induktionsherd trifft (z.B. durch Ofen und Wärmeschrank). Der offene Schrank kann nur für die Aufbewahrung von Kochgeschirr und Utensilien verwendet werden, die den Kühlstrom nicht beeinträchtigen.

Wir empfehlen die Verwendung von Kochgeschirr mit einem Durchmesser von mindestens 120 mm und höchstens 280 mm.

FOTO REIN INDIKATIV