



Zum Produkt



Datenblatt

varithek® 400-iw-5000 (2,5)

Das Wok-Induktions-Modul.

Das acs® Einstell- oder Auftischmodul eröffnet durch ihr neues Design ein ausgewogenes, stimmiges und ergonomisches Gesamtbild. Elektronisch steuerbares, energiesparendes und besonders leistungsstarkes Induktionskochfeld mit Lüftungsschlitze an der Ober- und Unterseite für einen Luftein- und auslass. Die Lufteinlassöffnung am Boden ist mit einem einsteckbaren sowie leicht zu reinigenden Alustrick-Filter versehen. Stufenloses Woken in einer Cerancuvette mit runder Wok-Pfanne – für flexible Zubereitung mit 11 Leistungsstufen zum schonend bis leistungsstarken Woken.

Für die Anwendung in Kombination mit der Demeyre-Wokpfanne WP3 aus Edelstahl.

Alle varithek®-Module sind genormt und somit flexibel kombinier- und austauschbar, für passgenaues Einstellen in acs®-Frontcooking-Stationen oder als Auftischgerät auf jeder handelsüblichen Arbeitsplatte.

TECHNISCHE MERKMALE

varithek® 400-iw-5000 (2,5)



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	400 x 656 x 200 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	21 kg
Anschlusswert	5.000 W
Nennspannung	3N AC 400 V 50/60 Hz
Steckerart	CEE-Stecker 400V/16A
Kabellänge	2500 mm
Schutzart	IPX4
Arbeitsoberfläche	Ceran
Feldausführung	1-zonig

Bestellnummer **91 04 03 73**

VORTEILE

Gehäuse aus Edelstahl, rostfrei, hygienisch, hochwertig matt geschliffen.

Stimmiges und ergonomisches Gesamtbild durch das neue Design der Produktlinie.

Unmittelbarer Wärmeübergang und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Integrierte Belüftung des Induktionsgenerators durch Lüftungsschlitze am Boden.

Ein/Aus-Drehknopf mit Netzsignalleuchte.

Stabiler, klappbarer Aluminiumgriff für unkompliziertes und einfaches Handling.

Rutschfest durch 4 Aufstellfüße am Gehäuseboden.

Abnehmbarer Fettfilter an der Unterseite.

Spritzwassergeschützt (IPX4).