



PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

INDUKTIONSPLATTE

Kurzbeschreibung:

Induktionsgerät zum Kochen, Aufwärmen und Braten von Speisen.

Temperaturbereich: 0°C – 200°C

Gebrauchshinweise:

Das Induktionsgerät an die Stromversorgung anschließen und induktionsfähiges Kochgeschirr aufstellen. Der Mindestdurchmesser des Topfbodens muss 10 cm betragen. Durch betätigen des digitalen Leistungsreglers, der sich stufenlos regeln lässt, wird das Kochgeschirr erhitzt.

Sicherheitshinweise:

- Keine Stahlbehälter wie Konservendosen oder GN-Behälter auf der Ceranplatte abstellen.
- Durch die schnelle Aufheizgeschwindigkeit besteht erhöhte Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät niemals im eingeschalteten Zustand unbeaufsichtigt zurücklassen.

Artikelnummer: 41013

Technische Daten:

Betriebsspannung: 230 V / 50 Hz

Absicherung: 16 A

Anschlussstecker: 230 V Schuko

Leistung: 2 kW

Gewicht: 3 kg

Maße (B x T x H):

32 x 35 x 6 cm