



**PROFIMIET**

Ihr Partner für Non-Food-Catering

## INDUKTIONSWOK

### **Kurzbeschreibung:**

Induktionsgerät zum Kochen und Braten von Speisen.

**Temperaturbereich: 0°C – 200°C**

### **Gebrauchshinweise:**

Voraussetzung für den Betrieb ist eine induktionsfähige Pfanne, diese wird zu dem Gerät mitgeliefert. Nach dem Anschluss an die Stromversorgung ist das Gerät betriebsfertig. Der Heizprozess beginnt sofort mit dem Drehen des Leistungsschalters auf die gewünschte Heizleistung. Dieser Vorgang wird durch das Aufleuchten der roten Kontrollleuchte angezeigt. Durch das Drehen der Stellfüße ist eine Nivellierung von Unebenheiten möglich.

### **Sicherheitshinweise:**

- Durch die schnelle Aufheizgeschwindigkeit besteht erhöhte Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät ist nur für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
- Keine Stahlbehälter wie Konservendosen oder GN-Behälter auf die eingeschaltete Induktionsplatte stellen.
- Personen mit einem Herzschrittmacher müssen mit einem Arzt klären, ob sie sich in der Nähe des Geräts aufhalten dürfen.
- Reinigung nur am ausgeschalteten und abgekühlten Gerät vornehmen

**Artikelnummer:** 41030

### **Technische Daten:**

Betriebsspannung: 400 V / 50 Hz  
Absicherung: 16 A  
Anschlussstecker: CEE 16A  
Leistung: 5 kW  
Gewicht: 17 kg

### **Maße (B x T x H):**

40 x 40 x 20 cm