

SLIDEControl-Kochfeld

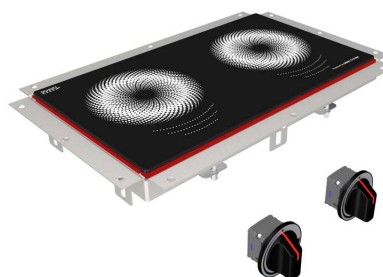
MS-I-20SLC

Induktionsgerät mit 2er SLIDECONTROL Kochfeldern 2 x 3.5 kW mit patentierter Slide control -Technik Leistung auf den Punkt gebracht
Das à la carte-Induktionskochfeld ist für das Kochen mit zwei Pfanne vorgesehen.

- geeignet für Pfannen bis je 18 cm
- Wirkungsfeld je 200 mm
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung

Technische Daten:

| | |
|--------------|--|
| Größe: | Glass: 226 x 388 mm Ausschnittmass: CNS: 230 x 392 mm Stein: 234 x 396 mm |
| Leistung: | 2 x 3.5 kW |
| Anschluß: | 400 VAC, 2L PE 50/60 Hz |
| Steuerung: | 2 Steuerungen |
| Überwachung: | zentrale Temperaturüberwachung |
| Anschluß: | 400 VAC, 2L PE 50/60 Hz |
| Kochfelder: | 2x SLIDECONTROL Kochfelder Wirkungsfeld je 200 mm |
| Regelung: | stufenlose Leistungsregelung |



[Weblink zum Produkt](#)

MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St. Gallen
Schweiz

T: +41 71 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

MENU SYSTEM Germany GmbH
Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
Deutschland

T: +49 1805 880558-10
info@menusystem.de
www.menusystem.de

MENU SYSTEM Austria GmbH
Steinebach 18
AT-6850 Dornbirn
Austria

T: +43 55 72 39 48 00
info@menusystem.at
www.menusystem.at