

Induktions-Servierwagen IKTS 35

flexibel einsetzbar als zusätzliche Kochstelle im Innenbereich.
Die mobile Lösung für Catering, Buffets oder die Speisenzubereitung direkt beim Gast.
B 920 x T 600 x H 940 mm
Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers, für eine einfache Reinigung
Bausatz (flache Transportverpackung), einfache Montage
bestehend aus:

Servier-/Transportwagen

Chromnickelstahl
3 Borden: ca. B 830 x T 510 mm
2 Borden als Ablage nutzbar:
Tragfähigkeit: je 50 kg, Nutzhöhe: 275 mm
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
4 Radpuffer, Kunststoff
Bausatz, einfache Montage

Einlegeplatte

zur Nutzung des oberen Bordes als Ablage
Edelstahl, B 600 x T 338 mm, Tragfähigkeit 50 kg

Induktionskocher*

auch separat als Auftischgerät nutzbar
2 Platten - getrennt schaltbar
Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff
Digitalanzeige
Digitale Zeitschaltuhr
Zeiteinstellung bis 180 Minuten
6 Leistungsstufen (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C - 240 °C, mit 20 °C Intervallen
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 600 x T 337 x H 70 mm

Gewicht: 15 kg
Best.-Nr. 105.841
CHF 597.- / R 1



- ✓ Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers, für eine einfache Reinigung
- ✓ Induktionskocher auch separat als Auftischgerät nutzbar
- ✓ Einlegeplatte: zur Nutzung des oberen Bordes als Ablage, Tragfähigkeit: 50 kg



Induktionskocher IK 235Z

Schneller und effizienter - Leistungs-Zuschaltung der vorderen Kochstelle auf bis zu 5000 W.
2 Platten - getrennt schaltbar
Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
Digitalanzeige auf dem Glasfeld
Leistungsregulierung über Knebelbedienung
10 Leistungsstufen (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)
+ 1 weitere Leistungsstufe (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)
Gesamtanschlusswert: 3NAC 400 V - 7.0 kW
(Lieferung ohne Stecker)
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 405 x T 700 x H 138 mm
Gewicht: 15 kg
Best.-Nr. 105.838
CHF 1'470.- / R 1



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktionstischherd mit einer Kochstelle

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
Schott Ceranfläche: B 290 x T 290 mm
1 Spule Ø 230 mm - 2.5 kW
Anschlusswert: 1 NAC 230V - 2.5 kW - 13 A
B 340 x T 420 x H 100 mm
Gewicht: 7.5 kg
Best.-Nr. A105.942
CHF 1'590.- / R 1

Induktionstischherd mit einer Kochstelle

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
Schott Ceranfläche: B 290 x T 290 mm
1 Spule Ø 230 mm - 3.5 kW
Anschlusswert: 1 NAC 230V - 3.5 kW - 16 A
B 340 x T 400 x H 110 mm
Gewicht: 7.5 kg
Best.-Nr. 105.984
CHF 1'660.- / R 1



Induktionstischherde mit einer Kochstelle

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
B 400 x T 455 x H 120 mm
Schott Ceranfläche: B 350 x T 350 mm

mit 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A

1 Spule Ø 230 mm
Gewicht: 8.6 kg
Best.-Nr. A105.946
CHF 2'390.- / R 1

mit 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A

1 Spule Ø 260 mm
Gewicht: 10.6 kg
Best.-Nr. A105.948
CHF 2'950.- / R 1

mit 3NAC 400V - 5.0 kW

1 Spule Ø 260 mm
Gewicht: 11.3 kg
Best.-Nr. A105.949
CHF 3'295.- / R 1




Wokaufsatz

Material: Edelstahl
Passend zu A105.946, A105.948 & A105.949
Wokeysatz: Ø 300 mm
B 400 x T 400 x H 60 mm
Gewicht: 1.4 kg
Best.-Nr. A105.959
CHF 349.- / R 1


Induktionstischherd mit 2 Kochstellen nebeneinander

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 B 700 x T 455 x H 120 mm
 Schott Ceranfläche: B 650 x T 350 mm

mit 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW

Gesamtanschluss 7.0 kW
 2 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 23 kg
 Best.-Nr. A105.952 
 CHF 5'990.- / R 1

mit 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW


Gesamtanschluss 10.0 kW
 2 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 23 kg
 Best.-Nr. A105.953 
 CHF 7'390.- / R 1




Induktionstischherd mit 2 Kochstellen hintereinander

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 B 400 x T 655 x H 120 mm
 Schott Ceranfläche: B 350 x T 560 mm

mit 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW

Gesamtanschluss 7.0 kW
 2 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 23 kg
 Best.-Nr. A105.956 
 CHF 5'890.- / R 1

mit 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW


Gesamtanschluss 10.0 kW
 2 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 23 kg
 Best.-Nr. A105.957 
 CHF 6'980.- / R 1




Induktionstischherd mit 4 Kochstellen

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 B 700 x T 665 x H 120 mm
 Schott Ceranfläche: B 650 x T 560 mm

mit 3NAC 400V - 4 x 3.5 kW

Gesamtanschluss 14.0 kW
 4 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 43 kg
 Best.-Nr. 143.140 
 CHF 11'980.- / R 1

mit 3NAC 400V - 4 x 5.0 kW

Gesamtanschluss 20.0 kW
 4 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 43 kg
 Best.-Nr. A105.958 
 CHF 13'950.- / R 1





Induktionskocher IK 20*

Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff
Timer, Digitalanzeige
10 Leistungsstufen (1100 - 2000 W)
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C - 240 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 285 x T 340 x H 60 mm
Gewicht: 2.45 kg
Best.-Nr. 105.820
CHF 94.- / R 1



Induktionskocher IK 35TC*

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
Timer
10 Leistungsstufen (500 - 3500 W)
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
Anschlusswert: 1NAC 220-240V - 3.5 kW - 16A
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 340 x T 445 x H 117 mm
Gewicht: 7.45 kg
Best.-Nr. 105.843
CHF 325.- / R 1



Induktionskocher IK 35SK*

Schnell und einfach zu bedienen
- Temperatureinstellung über Knebelbedienung
Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Edelstahl
Digitale Temperaturanzeige auf dem Ceranfeld
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 - 240 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 340 x T 445 x H 115 mm
Gewicht: 7.2 kg
Best.-Nr. 105.837
CHF 349.- / R 1



Induktionskocher IK 35TC XL*

Material: Edelstahl
Material Kochfläche: Glas
Masse Glasfeld: B 356 x T 356 mm
Durchmesser Kochstelle: 300 mm
Leistung Kochstelle max.: 3500 W
Anzahl Leistungsstufen: 10
Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
Anzahl Temperaturstufen: 10
Intervalle Temperatureinstellung: 20 °C
Zeiteinstellung: 1 - 180 Minuten
Topferkennung
Timer
Digital-Anzeige
Überhitzungsschutz
Ein-/Ausschalter
Anschlusswert: 1NAC 230V 3.58 kW - 16A
Masse: B 440 x T 540 x H 125 mm
Gewicht: 8.5 kg
Best.-Nr. 105.821
CHF 459.- / R 1

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.