



**FOOD SERVICE EQUIPEMENT**

## KOOKTOESTELLEN INDUCTIE

**Linea 700**



**74/10 GCI**

Outer casing and feet in stainless steel.  
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.  
Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.  
Shatterproof ceramic glass hob that is 6 mm thick.  
Circular display identifies each cooking area. Induction cooktop equipped with sensor to detect pot or pan on surface top and automatically activate or disable heating operations.  
Device installed to prevent overheating.  
5 kW power for each individual cooking zone

Ommanteling en poten van RVS.

In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.

Het afgeronde frontpaneel heeft naar de gebruiker gerichte knoppen.

Breukbeveiligde glaskeramische plaat; 6 mm dik.

Elk verwarmingsveld is voorzien van een herkenningsmarkering.

Het induktie kookveld is met panherkenning uitgevoerd en automatische

activering/de-aktivering van de warmtebron en oververhittingsbeveiliging.  
Capaciteit van elk veld is 3,5 kW.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.

Glaskeramikfeld, Stärke 6 mm.

Jede Heizzone ist durch einen runden Aufdruck gekennzeichnet.

Induktionskochfeld mit Topferkennung auf der Heizzone und automatischer Aktivierung/Deaktivierung der Heizfunktion, Überhitzungsschutz.

Leistung je Heizzone 5 kW.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.  
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.  
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.  
Plan en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.  
Chaque zone de cuisson est indiquée par une sérigraphie ronde.  
Réchauffement obtenu avec une inductance équipée d'un dispositif de détection de présence du récipient de cuisson sur la zone de cuisson et qui active/désactive automatiquement le réchauffement, et un dispositif contre l'échauffement.  
Puissance 5 kW par zone.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.  
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.  
Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.  
Superficie vitrocerámica de espesor de 6 mm.  
Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.  
Calentamiento obtenido con una inductancia dotada de dispositivo que detecta la presencia del recipiente en la zona de cocción y activa/desactiva automáticamente el calentamiento, y de dispositivo contra el sobrecalentamiento.  
Potencia de 5 kW en cada zona.

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial • Voltaje especial  
220V/3F + 4% - Altro • others • andere • autres • otro + 7%

Accessori vedi pagina 40 • Accessories see page 40 • Zubehör siehe Seite 40 • Accessoires voir page 40 • Accesorios ver página 40