

Induktion/keramspis Metos Ardox IEC4 H

Induktions/infraröd kombispis. 2 induktionskokzoner 260 mm á 5kW 2 infrarödkokzoner 230 mm á 2,4kW Konstruktion helt av rostfritt stål. Stativ med höjdjustering 700-900 mm, hylla i rostfritt stål. Spisen kombinerar fördelar av induktion och infraröd:

- Jättesnabba och effektiva induktionszoner
 - Infrarödzoner som kan användas med även kokkärlen som inte funkar med induktion
- Induktions fördelar:
- Induktionszonerna genererar praktiskt taget ingen spillvärme till köket
 - Betydligt snabbare än el- eller gasspisar
 - Omedelbar reaktion till effektjusteringar
 - Själva kokzonen värms inte upp mycket och blir aldrig varmare än kokkärlet
 - Smutsen bränner inte fast på svala ytor
 - Värme genereras endast när ett kokkärl med minst 120mm diameter finns på plats
 - Anmärkningsvärt lägre energikonsumtion jämfört med elspisar. På grund av induktionsspisens funktionssätt, kan bara kokkärl med magnetiska bottenmaterial användas på induktionszoner. Bästa resultat får man med stålkastruller med ett sandwich- eller compoundmaterial på botten. Även de flesta gjutjärnskärlen är verksamma på induktionsspisar. Aluminiumkärlen rekommenderas inte för induktionszoner och de flesta av dem fungerar inte alls.



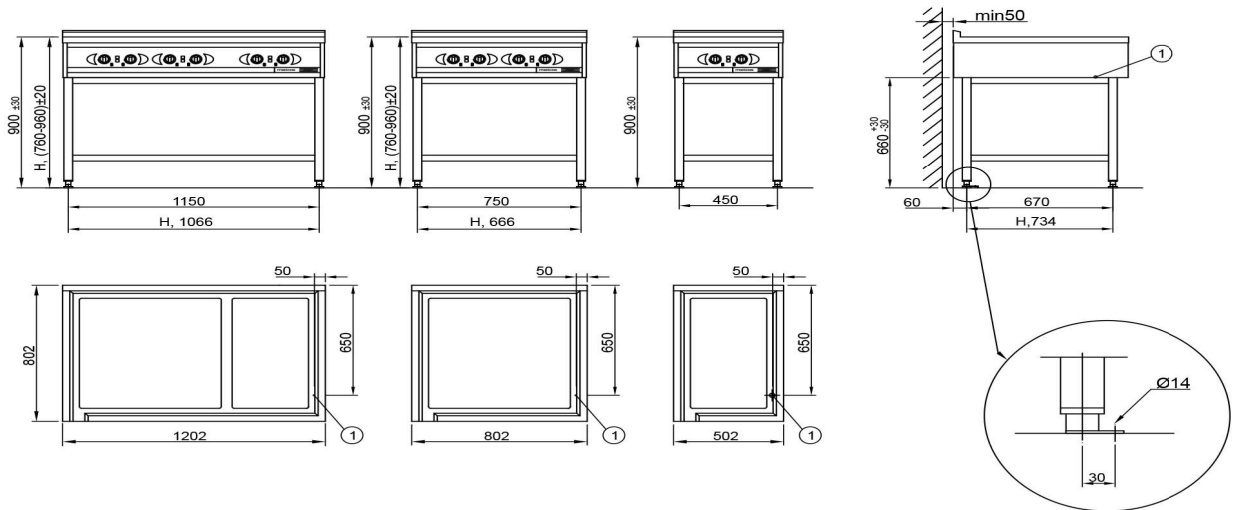
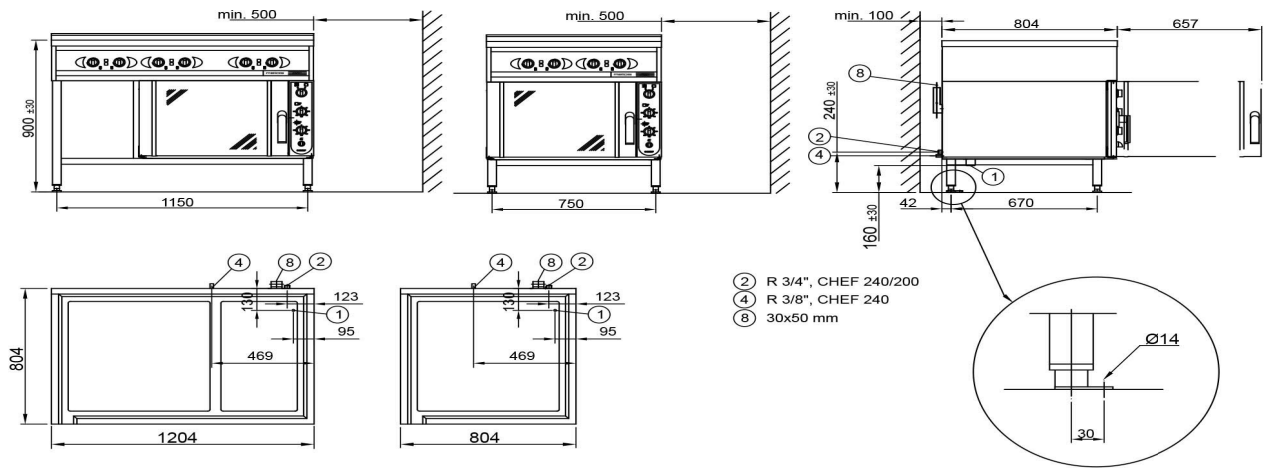
Induktion/keramspis Metos Ardox IEC4 H

Produktkapasitet	2 x induktion + 2 x keramiska
Bredd mm	800
Djup mm	800
Höjd mm	900
Paketvolym	0,831
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,831 m ³
Längd på förpackning	86
Bredd på förpackning	92
Höjd på förpackning	105
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	86x92x105 cm
Nettovikt	60
Nettovikt med ental	60 kg
Bruttovikt	95
Vikt inkl. emballage	95 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	15
Säkringsstorlek A	32
Spänning V	400
Antal fasar	3PE
Frekvens Hz	50
Kapslingsklass (IP)	X3
Elektrisk anslutning	Consum 26,1A

User Manual SE



METOS ARDOX



METOS ARDOX TABLETOP

