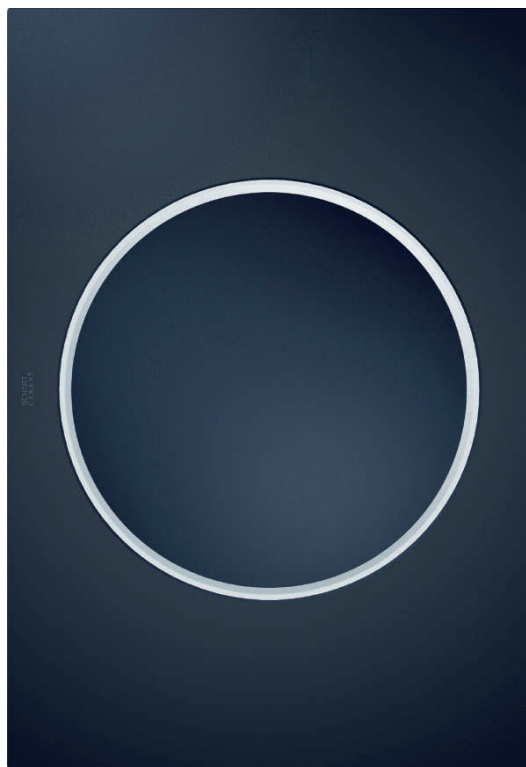
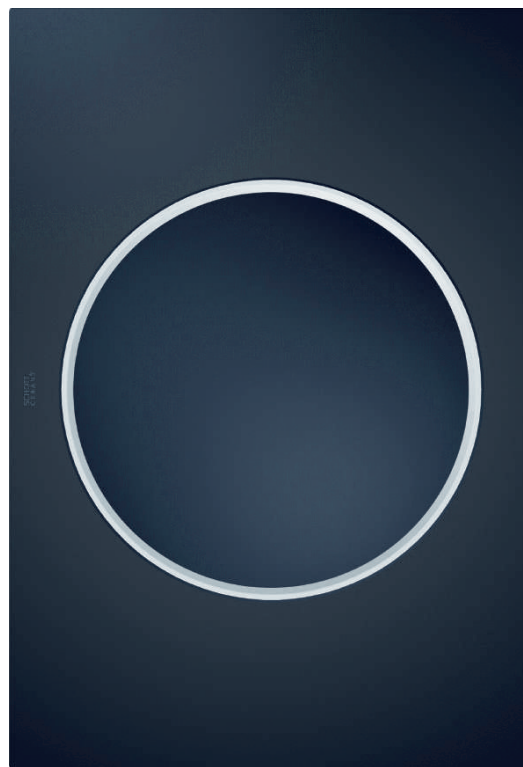


PL Arkusz informacji o produkcie PKIW3 / PKIW3AB



PKIW3

Pro indukcyjna płyta grzewcza do woka



PKIW3AB

Pro indukcyjna płyta grzewcza do woka All Black

Ogólne informacje o produkcie:

Produkt:	indukcyjna płyta grzewcza do woka do modułowego systemu wyciągu oparów BORA Professional 3.0
Najważniejsze cechy produktu:	Wyjątkowo duża płyta grzewcza o głębokości 540 mm, intuicyjna gałka obsługi z obracającym pierścieniem i dotykową powierzchnią
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia:	Patrz instrukcja obsługi i montażu

PKIW3 / PKIW3AB

Pro indukcyjna płyta grzewcza do woka (...All Black)

Dane techniczne

Napięcie przyłączenia	220 – 240 V
Częstotliwość	50 – 60 Hz
Maks. pobór mocy	3000 W
Wartość przyłączeniowa maks.	3000 W
Bezpiecznik	1x 16 A
Długość kabla zasilającego	1,5 m
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	370 x 540 x 128 mm
Masa (łącznie z wyposażeniem dodatkowym/opakowaniem)	9,5 kg
Materiał powierzchni	Ceramika szklana
Stopnie mocy płyty grzewczej	1 – 9, P
Wielkość pola grzewczego	Ø 310 mm
Moc pola grzewczego	2400 W
Moc pola grzewczego, stopień POWER	3000 W

Opis produktu

- Intuicyjna gałka obsługi
- Zwiększona odporność na pękanie
- Tryb demo

Funkcje

- Stopień POWER
- Rozpoznawanie naczynia
- Timer pola grzewczego
- Funkcja automatycznego zagotowania
- Kilkustopniowa funkcja trzymania ciepła
- Funkcja pauzy
- Super Simple Mode

Urządzenia zabezpieczające

Zabezpieczenie przed dziećmi, wskaźnik ciepła resztkowego, ochrona przed przegrzaniem, wyłącznik bezpieczeństwa

Zakres dostawy

Indukcja płyta grzewcza do woka PKIW3/PKIW3AB, 2x gałka obsługi, 2x przewód przyłączeniowy gałki obsługi, przewód przyłączeniowy do wyciągu, instrukcja obsługi i montażu, akcesoria montażowe

Wyposażenie dodatkowe

Indukcyjna patelnia Wok HIW1, Controlinduc®, ze stali szlachetnej, Ø 360 mm

Informacje o produkcie i planowaniu

- Ze względu na swoją wysokość 128 mm urządzenie nie może być montowane nad wylotem powietrza
- Pod płytą grzewczą należy zapewnić odpowiednią wentylację
- Naczynia do gotowania muszą być odpowiednie do płyt indukcyjnych
- Należy używać woka z ochroną przed przegrzaniem (najlepiej indukcyjnej patelni wok HIW1)

