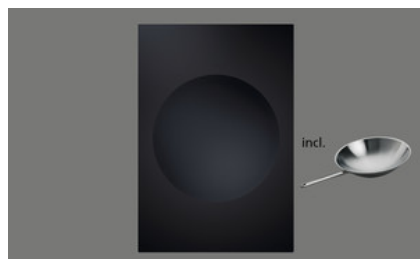


BORA Set PKIW3 + HIW1, Professional 3.0

> Weblink



N. di articolo
40.002.287.00

TRA
2.31
Prezzo in CHF
3367.- O IVA esclusa

Descrizione del prodotto

Descrizione del prodotto BORA Professional 3.0 Offerta di set composto da wok a induzione in vetroceramica PKIW3 e da padella wok a induzione HIW1

Livello di potenza
Indicatore del calore residuo
Funzione pausa
Funzione Timer
Menu di configurazione
Indicatore della zona di cottura sulla manopola di regolazione
Modalità demo
Riconoscimento della pentola
Avvio di cottura automatico
Indicatore digitale del livello di potenza sulla manopola di regolazione
Protezione bambini
Arresto di sicurezza automatico

Dati tecnici

Tensione d'alimentazione

220 - 240 V

Frequenza

50 Hz

Potenza assorbita max.

3,0 kW

Potenza allacciata max.

3,0 kW

Fusibile min.

1 x 16 A

Livelli di potenza

1-9, P

Peso (incl. accessori/imballaggio)

11 kg

Materiale superficiale

SCHOTT CERAN

Cavo per collegamento di rete

1,5 m

Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)

370 x 540 x 128 mm

Zona di cottura dimensioni

Ø 310 mm

Zona di cottura potenza

2400 W

Zona di cottura livello di potenza

3000 W

Corredo di fornitura

Wok a induzione in vetroceramica PKIW3

2 x manopola di regolazione

Linguette di montaggio

Set di pannelli di compensazione dell' altezza

Istruzioni per l'uso e il montaggio

2 x linea di collegamento alla manopola di regolazione

Linea di collegamento all'aspiratore

Cavo di collegamento alla rete (L, N, PE) senza spina

Wok a induzione HIW1, acciaio inox Ø 36 cm

Indicazioni per la pianificazione

Data la sua altezza d'ingombro di 128 mm, l'apparecchio non può essere installato al di sopra della condotta di scarico.

Sotto il piano di cottura a induzione, assicurare una ventilazione adeguata

Diametro supporto wok 310 mm

Si deve utilizzare un wok che con l'aumentare della temperatura perda le sue proprietà magnetiche (protezione contro il surriscaldamento). Raccomandiamo quindi l'uso del tegame wok a induzione da noi offerto.

BORA Set PKIW3 + HIW1, Professional 3.0
[> Weblink](#)
Accessorio

Accessori opzionali



> Weblink
40.001.767.00 / CHF 97.-
BORA Presa USTJ



> Weblink
40.002.034.00 / CHF
135.-
BORA Presa USTJAB All
Black



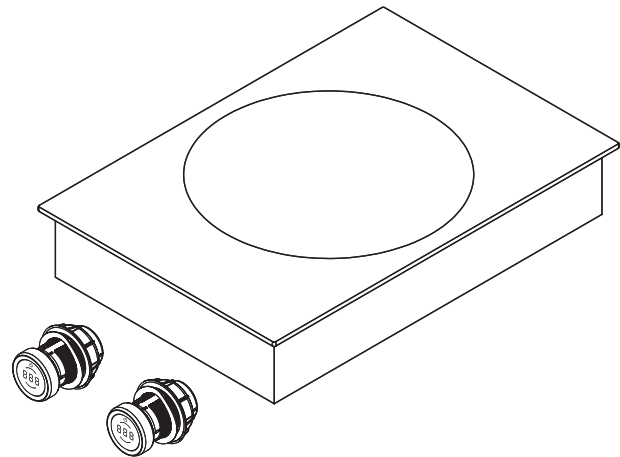
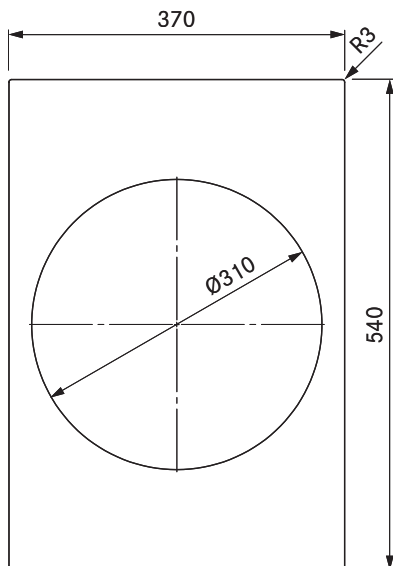
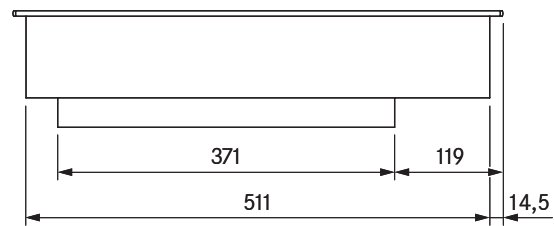
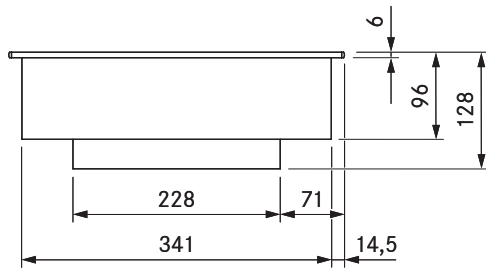
> Weblink
40.001.775.00 / CHF 19.-
BORA Raschietto
vetroceramica UGS

Prodotti compatibili


> Weblink
40.002.243.00 / CHF 74.-
BORA Anello per
manopola PKR3 Prof.
3.0



> Weblink
40.002.244.00 / CHF
111.-
BORA Anello per
manopola PKR3AB Prof.
3.0



dati tecnici

Tensione di collegamento	220 - 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza assorbita massima	3,0 kW
Potenza allacciata massima	3,0 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Lunghezza cavo di collegamento alla rete	1,5 m
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 128 mm
Peso (incl. accessori / confezione)	9,5 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Livello di potenza piano cottura	1 - 9, P
Dimensioni zona cottura	Ø 310 mm
Potenza zona cottura	2400 W
Potenza zona cottura livello power	3000 W

Descrizione prodotto

- Manopola di comando intuitiva
- Funzione mantenimento calore variabile
- sicurezza bambini
- Funzione timer zone cottura
- Timer tempo abbreviato
- Funzione pausa
- avvio cottura automatico
- Elevata resistenza di rottura
- Sistema modulare
- Modalità Demo

Materiale in dotazione

- Piano cottura Wok a induzione PKIW3
- 2 manopole di comando
- 2 cavi di collegamento manopola di comando
- Cavo di collegamento all'aspiratore
- istruzioni per l'uso e il montaggio
- Set di piastre di compensazione dell'altezza
- linguette di montaggio

Accessori

- Wok per induzione HIW1, Controlinduc®, acciaio inox, Ø 360 mm

prodotto- e avvertenze per la progettazione

- A causa dell'altezza di montaggio di 128 mm l'apparecchio non può essere installato sopra lo scarico dell'aria
- Provvedere a una sufficiente ventilazione sotto il piano cottura
- Sagomatura in vetroceramica: Diametro 310 mm
- Usare una wok che perde le proprietà magnetiche quando la temperatura sale (protezione contro il surriscaldamento). Consigliamo l'uso della padella wok da noi offerta.