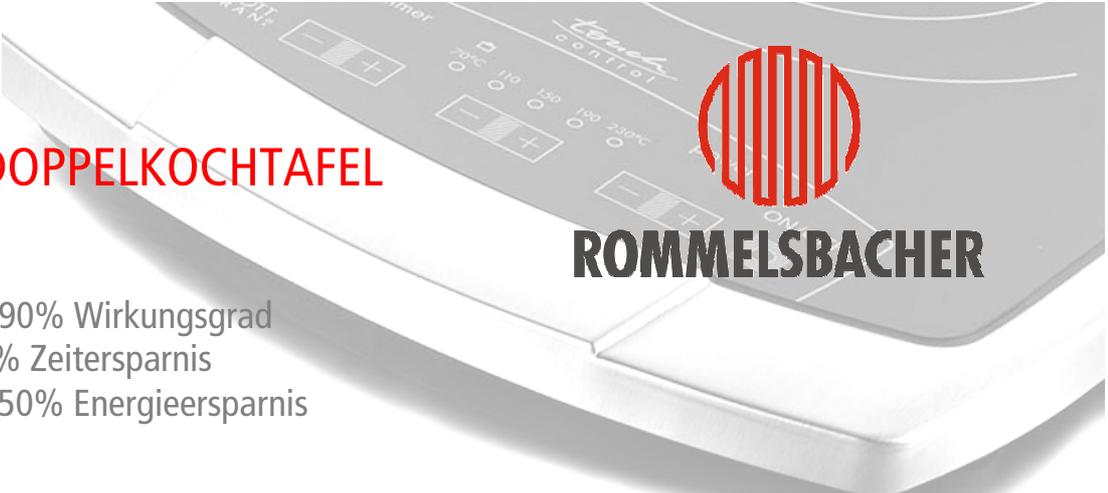


EINZEL- und DOPPELKOCHTAFEL

INDUKTION

Effektiver kochen – 90% Wirkungsgrad
Zeit gewinnen – 60% Zeitersparnis
Umwelt schützen – 50% Energieersparnis



ROMMELSBACHER

Modern und effizient kochen mit Induktion! Der hohe Wirkungsgrad dieser Technologie spart Energie, Zeit und Geld. Die Hitze wird direkt im Topfboden erzeugt, dadurch steht sie so schnell zur Verfügung wie bei einem Gasherd, nur erheblich sicherer. Die Kochfläche selbst nimmt nur die Abwärme des Topfes auf.

Ob als Ergänzung zum bestehenden Herd oder als mobile Kochstelle für Single-Appartement, Ferienhaus oder Büro – Induktionskochtafeln sind überall schnell und flexibel einsetzbar. Die Regelung erfolgt je nach Bedarf über eine 10-Stufen Leistungswahl oder über eine Temperaturvorwahl (60 °C bis 240 °C.). Für hohen Benutzerkomfort stehen die Bedienung über Touch Control Sensoren, LED Anzeigen und die 180 Minuten Zeitschaltuhr. Eine automatische Abschaltung mit Signalton und die Restwärmeanzeige gewährleisten zusätzliche Sicherheit beim Betrieb. Es gibt viele gute Gründe, sich für eine ROMMELSBACHER Kochtafel mit Induktion zu entscheiden!



touch
control



Technische Daten:

- Type: CT 3405/IN • 220-240 V ~ 3400 W
 - 2 Kochzonen, je 120 – 230 mm Ø (2000/1400 W)
 - Abmessungen: 60 x 36 x 7,5 cm
 - EAN: 40 01797 673107
 - Type: CT 2005/IN • 220-240 V ~ 2000 W
 - Kochzone 120 – 230 mm Ø
 - Abmessungen: 30 x 38 x 6,5 cm
 - EAN: 40 01797 672100
- mit hochwertiger Induktionstechnologie
 - keine Aufheizzeit, sofortige Leistungsübertragung
 - Topferkennung, energiesparend, bedienfreundlich und sicher
 - geeignet für alle Kochtöpfe/Pfannen mit ferromagnetischem (eisenhaltigem) Boden
 - elektronische Regelung über Touch Control Sensoren
 - komfortable Bedienung, LED Display
 - Temperaturvorwahl von 60 °C bis 240 °C
 - Leistungswahl in 10 Stufen, Restwärmeanzeige für jede Kochzone
 - 180 Minuten Zeitschaltuhr, automatische Abschaltung und Signalton