



<p>Induktionsherd 4F</p> <p>Leistungsmerkmale: Induktion ist dank des effektiven und hohen Wirkungsgrades eine sehr wirtschaftliche Beheizungstechnik. Hitze entsteht durch die Aktivierung eines Magnetfeldes zwischen der Induktionsspule des Herdes und dem Spezial-Kochgeschirr. Mehrzonen- und Flächeninduktion zur vollen Ausnutzung der Kochfläche, ideal für den Einsatz mehrerer kleiner Töpfe – perfekt für Vorproduktion und à la carte-Geschäft. Flächenbündiges, fugenloses Kochfeld aus hochwertiger Glaskeramik für besonders leichte Handling des Kochgeschirrs und einfachste Reinigung. Deutlich geringerer Energieverbrauch und sofortige Betriebsbereitschaft – Aufheizen entfällt dank elektronischer Topf-Erkennung: ideal im Stoßgeschäft. Beste Arbeitsbedingungen und gutes Raumklima durch geringere thermische Belastung der Küche. Optimale Temperaturregelung für die punktgenaue Zubereitung auch empfindlicher Speisen. Keine Einbrenngefahr, da nur eine minimale Restwärme auf der Kochstelle bleibt. Maximale Sicherheit für Bediener und Gerät durch Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung. Großes Sortiment an speziellem Induktions-Kochgeschirr.</p>	<p>Induction Range 4F</p> <p>Features: Thanks to its effectiveness and high degree of efficiency, induction is an extremely economical method of heating. Heat is produced by activating a magnetic field between the induction coil of the hob and the special cooking pans. Multizone and surface induction for optimal use of the cooking area, especially when using several small pots – ideal for the à-la-carte business and pre-production. High quality, flush, seamless glass ceramic top for particularly easy handling and easy cleaning of cooking utensils. Noticeably less energy consumption and immediately ready to use – ideal in hectic periods. Best working conditions and pleasant atmosphere due to lower heat radiation into the kitchen. Infinitely variable temperature control for problem-free, precisely timed preparation, even of delicate dishes. No risk of burning as very little residual heat stays on the ceramic plate. Maximum safety for user and appliance due to safety thermostat. Wide range of suitable induction cooking utensils.</p>	<p>Plaque à induction 4F</p> <p>Caractéristiques: L'induction est une technique de chauffe très économique avec un excellent rendement. La chaleur naît de l'activation d'un champ magnétique entre la bobine d'induction et le fond des ustensiles de cuisson. Plan de cuisson important qui permet l'utilisation de toute la surface, idéale pour l'utilisation pour la préparation et la cuisson. Plan de cuisson affleurant sans joints en céramique qui permet un nettoyage très simple. Economie d'énergie et disponibilité opérationnelle immédiate – Temps de chauffe minime et idéal pour les périodes de coup de feu. Environnement de travail très agréable car très peu de dissipation de chaleur. Excellents résultats même pour les mets les plus délicats grâce à la régulation de la température. Nettoyage facile des aliments sur la plaque. Sécurité maximale grâce au thermostat de sécurité. Grand assortiment de batteries de cuisine spéciales à induction.</p>	
<p>Bestell-Nummer</p>	<p>Article No.</p>	<p>N° de commande</p>	<p>887796X2</p>
<p>Technische Daten:</p>	<p>Technical data:</p>	<p>Données techniques:</p>	
<p>Länge x Tiefe x Höhe (mm)</p>	<p>Length x Depth x Height (mm)</p>	<p>Longueur x Profondeur x Hauteur (mm)</p>	<p>800 x 800 x 320/355</p>
<p>Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung</p>	<p>Connected load (kW) /voltage / fuse</p>	<p>Puissance (kW) / voltage / fusible</p>	<p>2x 14,0 (28,0) / 400 V 3 50-60Hz / 2x (3x 20A)</p>
<p>Schutzgrad gegen Wasser</p>	<p>IP protection (water ingress)</p>	<p>Indice de Protection contre les eaux</p>	<p>IPX4</p>
<p>Ceranfläche (mm)</p>	<p>Ceramic hob (mm)</p>	<p>Surface en vitrocéramique (mm)</p>	<p>794 x 688</p>
<p>Heizzonen (kW)</p>	<p>Heating zones (kW)</p>	<p>Zones de cuisson (kW)</p>	<p>8x 3,5</p>
<p>Wärmeabgabe sensibel (kW)</p>	<p>Direct heat emission (kW)</p>	<p>Dégagement de chaleur sensible (kW)</p>	<p>1,96</p>
<p>Wärmeabgabe latent (kW)</p>	<p>Latent heat emission (kW)</p>	<p>Dégagement de chaleur latente (kW)</p>	<p>0,79</p>
<p>Dampfabgabe (kg/h)</p>	<p>Steam emission (kg/h)</p>	<p>Dégagement de vapeur (kg/h)</p>	<p>1,40</p>
<p>Im Lieferumfang enthalten:</p>	<p>Included:</p>	<p>Contenu de livraison:</p>	<p>Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande</p>
<p>Geräteverbindung (1 Stk.)</p>	<p>Appliance connection (1 pc.)</p>	<p>Kit de connexion (1 pièce)</p>	<p>696439</p>
<p>Kennzeichnung:</p>	<p>Marking:</p>	<p>Marquage:</p>	

Maßzeichnung	Drawing	Dessin	
<p>The drawing consists of three views of the PALUX Topline unit. The top view shows a width of 800 mm and a depth of 320 mm. The side view shows a height of 355 mm and a depth of 320 mm. The rear view shows a height of 800 mm and a width of 800 mm. Callouts 1 through 5 point to specific features: 1 (sector terminal), 2 (energy optimization connection), 3 (equipotential bonding connection), 4 (rear electrical connection), and 5 (air filter).</p>			
Legende	Legend	Légende	
Netzanschlussklemme	Mains terminal	Borne de secteur	1
Anschluss Energieoptimierung	Connection energy optimization	Optimisation énergétique de connexion	2
Anschluss Potentialausgleich	Connection equipotential bonding	Liaison équipotentielle de connexion	3
Elektronischer Anschluss rückseitig, Zugang bei Montage	Electrical connection at rear side, access for installation	Connexion électrique à l'arrière, accès pour le montage	4
Luftfilter	Air filter	Filtre à air	5