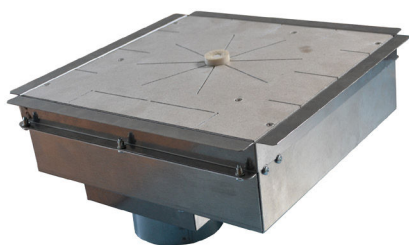




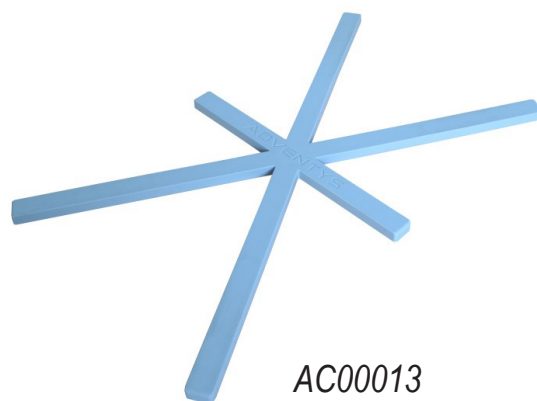
ADVENTYS OSYNLIG INDUKTION *ADV1587*

För en problemfri buffé

Denna induktion är en innovativ lösning för dina bufféer. Utrustningen är gjord för att installeras under arbetsytan och blir då helt osynlig! Den låter dig snabbt omvandla nästan vilken arbetsyta som helst till en uppvärmningsplats. Produkten är kompatibel med ett stort antal material, kräver ingen skärning och är enkel att installera. Dess 650 W effekt håller din mat vid samma temperatur i flera timmar. Lösningen används tillsammans med silikontillbehöret "Spacer" för att maximera driften. Den skyddar toppskivan från att bli varm och eftersom den är tillverkad i silikongummi så blir ytan halkfri. Kontrollpanelen kan byggas in på din arbetsyta eller på frontpanelen på ett skåp och ansluts med medföljande kabel. Den kan även döljas helt bakom en lucka om så önskas. Kontrollen har en startknapp och två effektvalsknappar. Enheterna kan monteras sida vid sida, det som avgör mellanrummet är storleken på de grytor/karotter man tänker sig använda. Silikonkryseen, "Spacers", som man ställer grytor/karotter på kan anpassas i storlek för att passa så väl GN1 chafing dish som mindre kastruller.



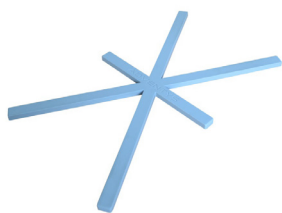
ADV1587



AC00013

Teknisk Specifikation

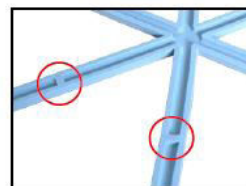
MATERIAL (Externt)	Rostfritt Stål
MATERIAL TOPPSKIVA	Trä, Marmor, Granit, Kvarts
TJOCKLEK ARBETSSKIVA	Mellan 4 och 20 mm
PRODUKTENS MÅTT	340 x 167,8 x 340 mm
POWER	650W
AMP	3A
KONTROLLPANEL	Touch-kontroll med 2 m strömsladd.
STRÖM	230 V 50- 60 HZ
VIKT PÅ ENHET	4.8 kg
STANDARDER	Uppfyller europeiska standarder för säkerhet för elektriska apparater, EMC, RoHS och Intertek NSF & UL-standarder.
TYP AV INDUKTION	Varmhållning av mat i buffé
GARANTI	2 år
TILLAGNINGSYTA	340x340 mm
MAX VIKT PÅ ENHET	20 kg
KONTROLL	4 knappar och timer



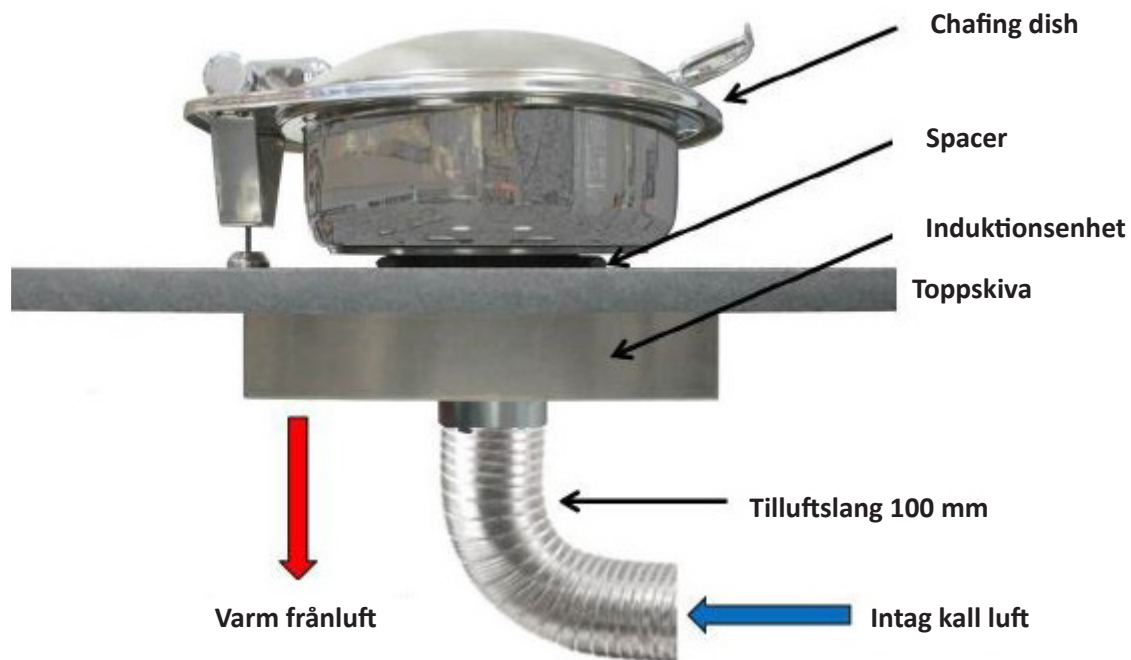
Spacer Original
För större karott/
gryta/chafing dish



Spacer avklippt
För mindre karott/
gryta/chafing dish

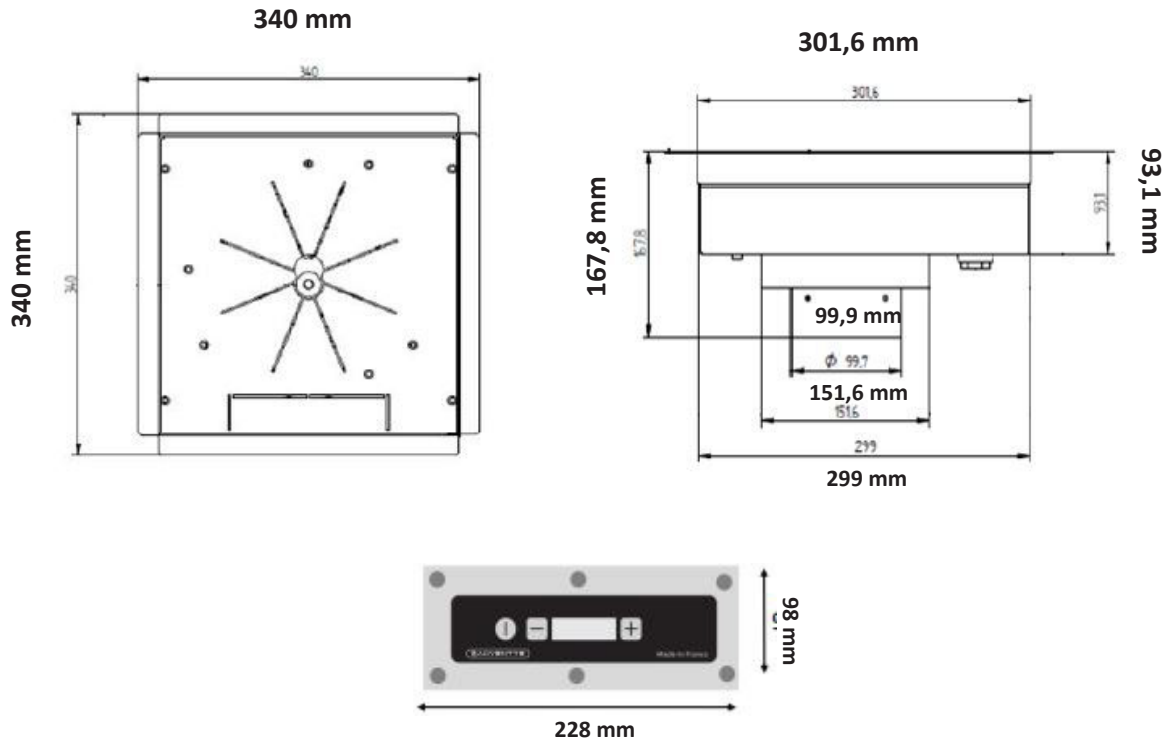


**Skär din Spacer vid
markeringarna för att
anpassa till liten karott/
gryta/chafing dish**

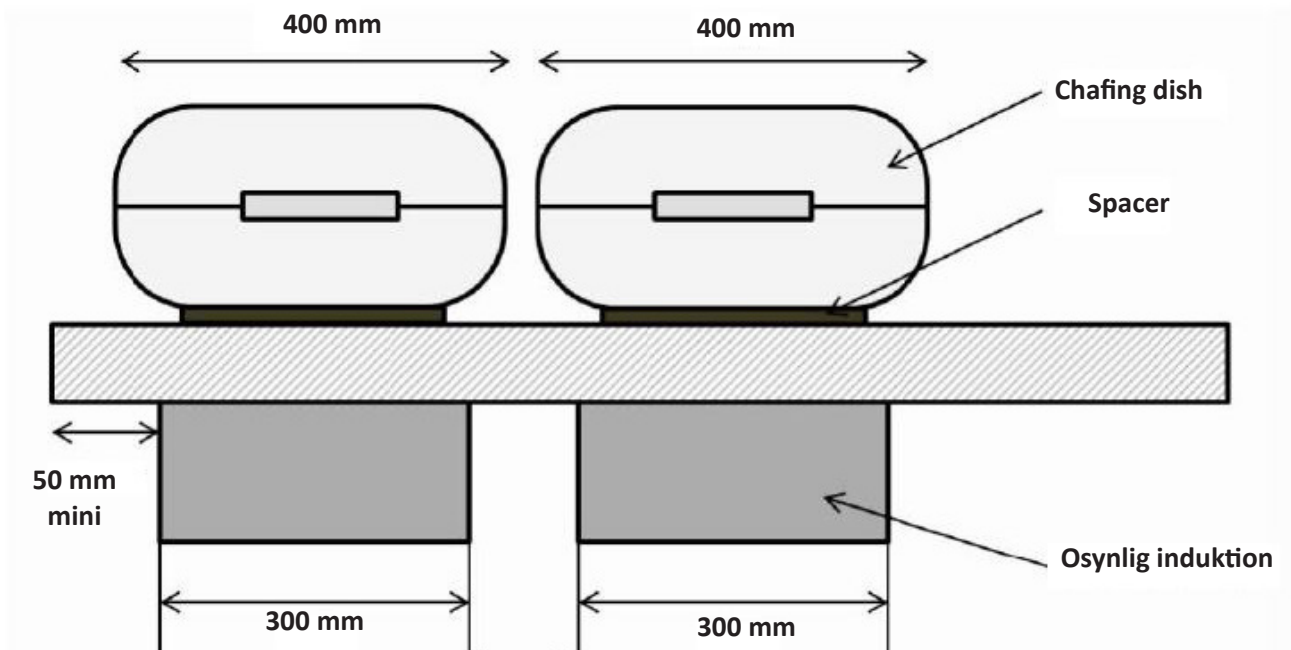


1. Materialtjockleken på toppskivan får vara max 20 mm.
2. Det är viktigt att tillföra frisk luft till induktionssetsen via den kanal och slang som är avsedd för ändamålet.
3. Se till att temperatursensorn har kontakt med ytmaterialet under installationen då den skyddar toppskivan mot överhettning, om spacer skulle glömmas bort vid användning.
4. Se till att installationen har god ventilation så att varm luft kan komma ut.

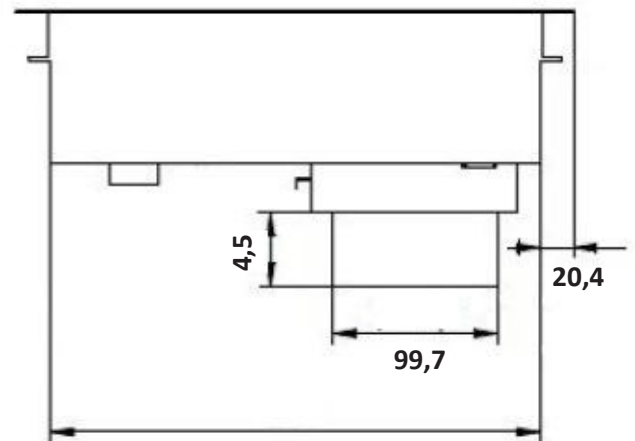
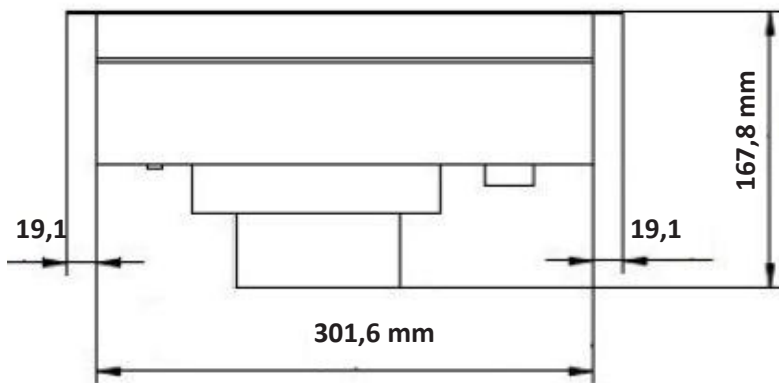
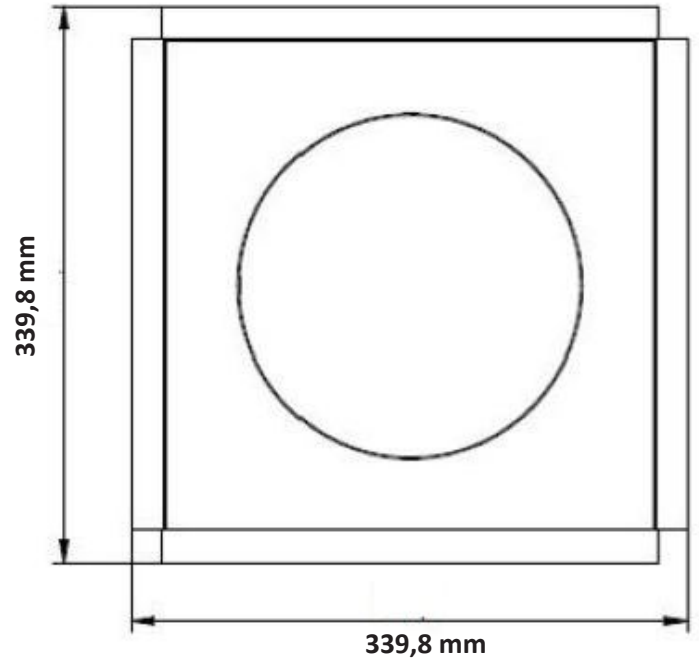
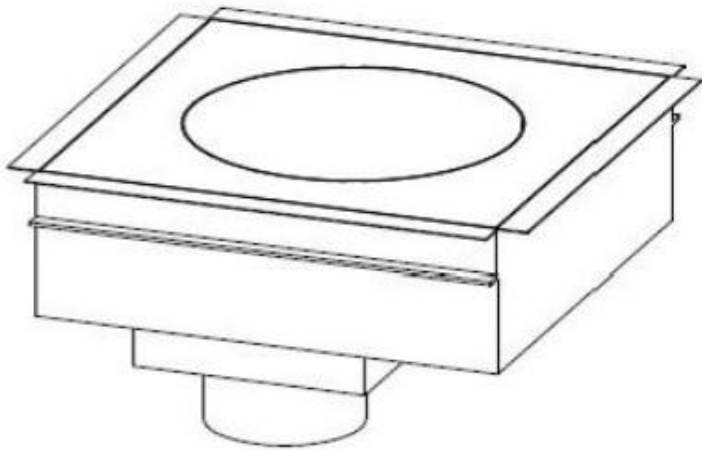
Induktionsenhet



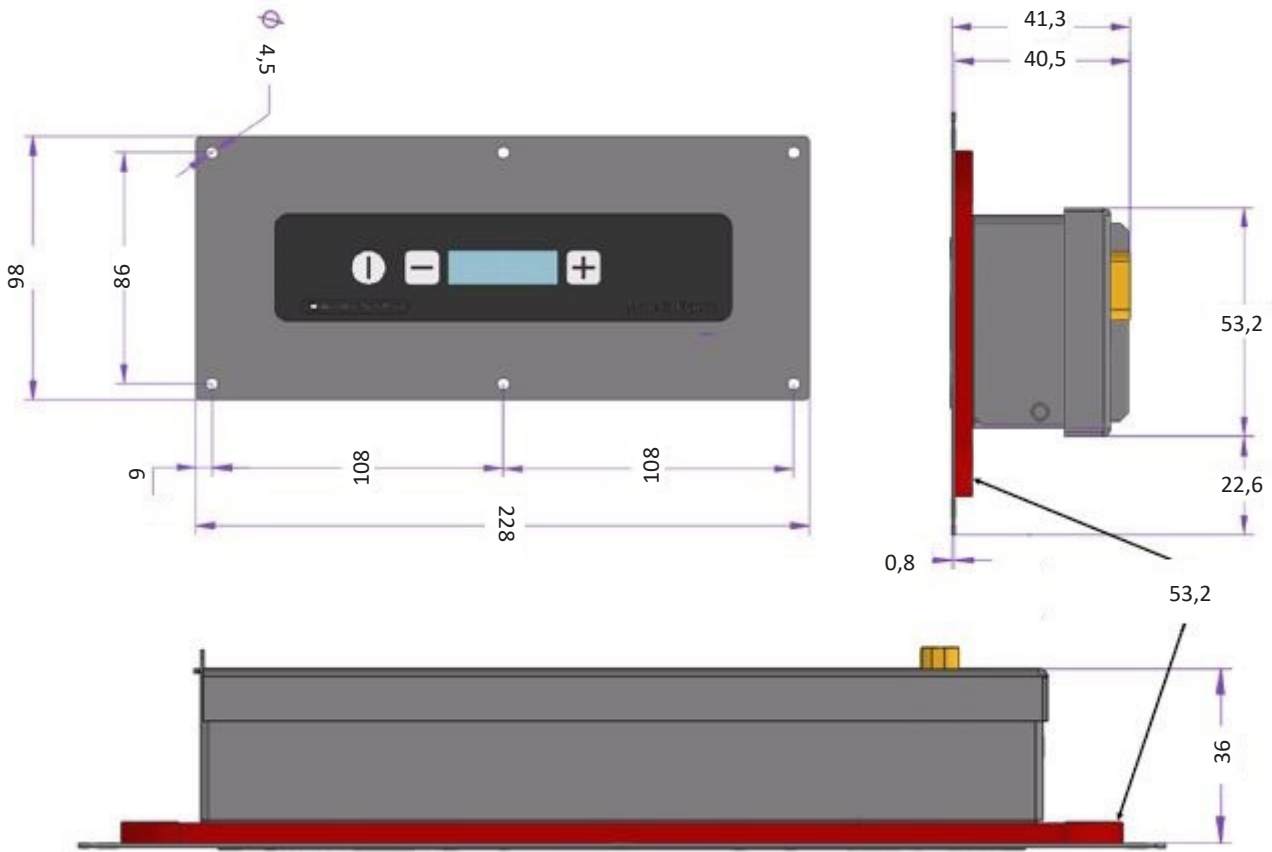
Exempelskiss



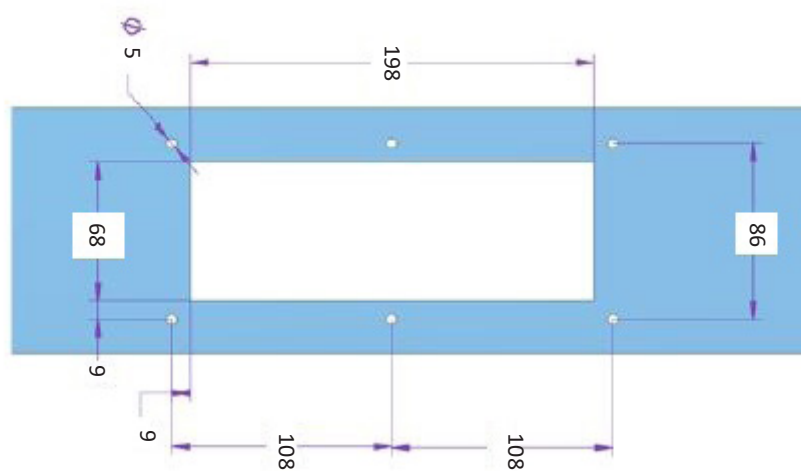
Mått på värmeelement



Mått på kontrollpanelen



Cut-out mått för integration i kontrollpanel





Solex Chafing Dishes

För en problemfri buffé

Matcha din osynliga induktion med högkvalitativ varmhållning. Solex varmhållningskärl tillverkas i 18/10 rostfritt stål och fungerar perfekt med induktion. Produkterna designas och tillverkas i Tyskland.

Välj mellan 9 eller 5,5 Liter, samt med lock i glas eller i rostfritt stål.



5200-50 Chafing dish 9 L med glaslock



5200-51 Chafing dish 9 L med lock i rostfritt stål



5200-52 Chafing dish 5 L med glaslock



5200-53 Chafing dish 5 L med lock i rostfritt stål