



INVISACOOK

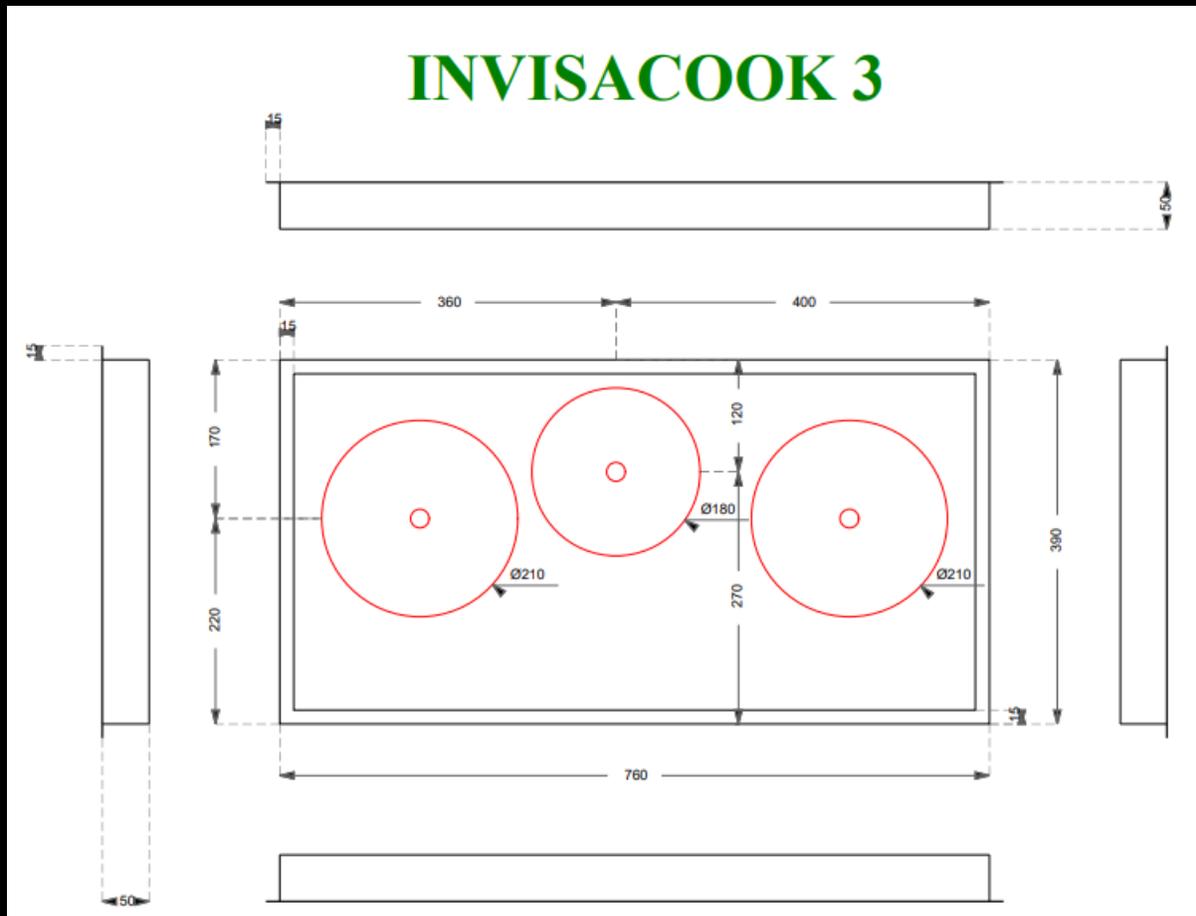
3er-Einheit 230V

Beschreibung

INVISACOOK – 3er-Einheit ist ein komplettes, eigenständiges System. Es besteht aus 3 Induktions-Punkten um gleichmäßig und effizient durch Ihre keramische Arbeitsplatte zu kochen. Bedient wird es durch das Bedienfeld.

Eigenschaften

- 3 separate Kochpunkte
- Power Boost für schnelles Erhitzen
- Entworfen als Unterbauinstallation



	Geteilte Energie In den folgenden Beispielen hat jede 2-Brenner-Zone einen Energieanteil	
--	--	--

Elektrische Spezifikationen

Maße	
Maße von oben	760 x 390 x 55 mm
Maße von unten	740 x 370 x 49,5 mm
Freigegebenes Material und Materialstärke	Keramik 12mm

Netzverbindung	Beschreibung
AC Eingang	230V, 50Hz
Wattzahl	3,600 W (geteilt insgesamt)
Power	1600w + 1400w + 1600w
Spulengröße	210mm – 180mm – 210mm

Temperatur

Operative Kochtemperaturen	36°C min / 205°C max.
Nicht-operative Temperaturen	-40°C bis +70°C

Luftfeuchtigkeit

In Betrieb	Bis zu 85% relative Luftfeuchtigkeit (nicht kondensierend)
Außer Betrieb	Bis zu 95% relative Luftfeuchtigkeit (nicht kondensierend)

Höhe

In Betrieb	Bis zu 3.048m
Außer Betrieb	Bis zu 15.240m



PRODUKT EMC-KONFORMITÄT - KLASSE B-KONFORMITÄT

HINWEIS: Das Produkt muss die Emissionsanforderungen der Klasse B erfüllen, da das Endsystem, in das es eingebaut wird, für eine kommerzielle Umgebung und einen Markt bestimmt ist. Das System muss einen Mindestabstand von 3db zu den Grenzwerten der Klasse B aufweisen.

UL 858 :2014 Ed.16+
 EN 55014-1:2017
 EN 55014-2:2015+A1:2018
 EN 61000-3-2:2019
 EN 61000-3-3:2013+A1:2019
 CSA C22.2#46:2013 Ed.9
 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019
 +A2:2019+A14:2019
 EN 60335-2-9:2019
 EN 62233:2008
 AU/NZ ISO/IEC 17025
 G-MARK GLVD0016-0051
 TUV (EU) No 66/2014 – 2009/125/EC

Rechtliche Hinweise

Die in dieser Publikation enthaltenen Informationen über Geräteanwendungen und ähnliches dienen nur zu Ihrer Information und können durch Aktualisierungen ersetzt werden. Es liegt in Ihrer Verantwortung sicherzustellen, dass Ihre Anwendung mit den Spezifikationen übereinstimmt. "Typische" Parameter, die in Energiedatenblättern und/oder Spezifikationen angegeben sind, können bei verschiedenen Anwendungen variieren, und die tatsächliche Leistung kann sich im Laufe der Zeit ändern. Alle Betriebsparameter, einschließlich "typischer" Parameter, müssen von Ihren technischen Experten für Ihre Anwendung validiert werden. INVISACOOK ÜBERNIMMT KEINERLEI ZUSICHERUNGEN ODER GARANTIEEN, WEDER SCHRIFTLICH NOCH MÜNDLICH, GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, IN BEZUG AUF DIE INFORMATIONEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF DEREN ZUSTAND, QUALITÄT, LEISTUNG, MARKTGÄNGIGKEIT UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. Sollte der Käufer INVISACOOK Produkte für eine solche unbeabsichtigte oder unbefugte Anwendung kaufen oder verwenden, muss der Käufer INVISACOOK LLC und seine leitenden Angestellten, Mitarbeiter, Tochtergesellschaften, Partner und Händler von allen Ansprüchen, Kosten, Schäden und Ausgaben sowie angemessenen Anwaltsgebühren freistellen, die direkt oder indirekt aus einem Anspruch auf Körperverletzung oder Tod im Zusammenhang mit einer solchen unbeabsichtigten oder unbefugten Verwendung entstehen, selbst wenn ein solcher Anspruch behauptet, dass INVISACOOK LLC fahrlässig war in Bezug auf das Design oder die Herstellung der fraglichen Einheit oder des Anspruchs. Es werden keine Lizenzen, weder stillschweigend noch anderweitig, unter irgendwelchen geistigen Eigentumsrechten von INVISACOOK LLC übertragen. Copyright©2023 - INVISACOOK INC