



INFRAROT-CERANHERDE

604004

2 KOCHZONEN LÄNGS

MODELL

325 X 600 X 135 MM

ABMESSUNGEN

3,6 kW

LEISTUNG

230 V | 50/60 Hz | 1 N

ANSCHLUSSWERT

1-9

LEISTUNGSSTUFEN

604003

2 KOCHZONEN QUER

600 X 325 X 135 MM

3,6 kW

230 V | 50/60 Hz | 1 N

1-9

604001

1 KOCHZONE

325 X 400 X 135 MM

2,5 kW

230 V | 50/60 Hz | 1 N

1-12



INDUKTION-SHERDE

604008

2 KOCHZONEN LÄNGS

MODELL

325 X 600 X 135 MM

ABMESSUNGEN

3,6 kW

LEISTUNG

230 V | 50/60 Hz | 1 N

ANSCHLUSSWERT

1-9

LEISTUNGSSTUFEN

604007

2 KOCHZONEN QUER

600 X 325 X 135 MM

3,6 kW

230 V | 50/60 Hz | 1 N

1-9

604000

1 KOCHZONE

325 X 400 X 135 MM

3,2 kW

230 V | 50/60 Hz | 1 N

1-12



ZUBEHÖR FÜR INFRAROT- & INDUKTION-SHERDE

653596

Edelstahlpfanne
(ø 200 mm)

653597

Allround-Bratpfanne
(ø 240/280 mm)

653618

Antihftbeschichtete Platte
(Grillplatte)



PROFI-TECHNIK FÜR FRISCHE UND GENUSS

12681 Berlin

Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel.+49 30 936684-0
Fax+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

28307 Bremen

Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

40699 Erkrath

Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Fax+49 211 540054-54
erkraht@nordcap.de

21079 Hamburg

Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

55218 Ingelheim

Hermann-Bopp-Straße 16
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de



ZANUSSI



8808



MAX



by NordCap®

ZANUSSI
PROFESSIONAL

PLUG & COOK
MOBIL PERFEKT KOCHEN

TRADITIONELL ODER KREATIV KOCHEN NACH IHREM GESCHMACK

GRILLPLATTE

- Schnelles Aufheizen, maximale Temperatur 265 °C.
- Die Chromoberfläche ermöglicht das Zubereiten vieler verschiedener Lebensmittel ohne Geschmacksübertragung.
- Eine herausnehmbare Auffangschublade für ausgetretene Bratflüssigkeiten oder überschüssiges Fett erleichtert die Reinigung.
- Integrierter Spritzschutz.



INDUKTIONSWOK

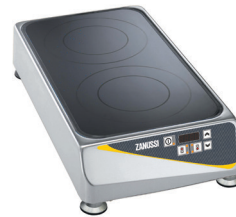
- Einfach zu bedienendes Leistungsstufendisplay von 1 bis 12. Schnelles Einstellen durch Berühren der Auf-/Ab-Funktionstasten.
- Glaskeramik-Wokmulde (ø 300 mm) zur schnellen und mühelosen Reinigung.
- Zuverlässige Konstruktion aus hochkorrosionsbeständigem Edelstahl.



INNOVATION, GESCHWINDIGKEIT UND KONTROLLE

INFRAROT-CERANHERDE

- Modelle mit zwei längs oder quer angeordneten Kochzonen sowie ein Modell mit einer Kochzone
- Gradgenaue Temperatureinstellung.
- Für alle Pfannentypen geeignet.
- Edelstahlkonstruktion.
- Schnelle und einfache Reinigung dank abgerundeter Ecken und komplett versiegelter Glaskeramikoberfläche (4 mm stark)
- 1-Kochonen-Gerät mit Spiral-Kochfläche (ø 250 mm).
- Extrem vielseitig, kann sowohl zum Kochen als auch zum Warmhalten von Speisen verwendet werden.
- P-Taste zur Speicherung der gewünschten Temperaturstufe für zukünftige Verwendung.
- „Max“-Taste zum sofortigen Erreichen der Höchsttemperatur.



INDUKTIONSHERDE

- Hochleistungs-Kochfläche aus Glaskeramik (4 mm stark) für eine längere Haltbarkeit.
- Glatte Oberflächen für besonders schnelle und mühelose Reinigung.
- Die doppelten Kochzonen sind für Induktionspfannen mit einem Durchmesser von 140 bis 250 Millimeter geeignet.
- Kein Vorheizen erforderlich.
- Bedienfeld mit digitaler Leistungsstufenanzeige von 1 bis 12.
- Schnelles Einstellen der Leistungsstufen durch Berühren der Auf-/Ab-Funktionstasten.



DIE PERFEKTE WAHL FÜR JEDE KÜCHE



604006

GRILLPLATTEN

LÄNGS



604005

QUER

MODELL

ABMESSUNGEN

325 X 600 X 195 MM

600 X 325 X 195 MM

LEISTUNG

3,6 kW

3,6 kW

ANSCHLUSSWERT

230 V | 50/60 Hz | 1 N

230 V | 50/60 Hz | 1 N

TEMPERATUR

265 °C

265 °C



604002

INDUKTIONS- WOK

MODELL

1 WOKMULDE

ABMESSUNGEN

325X400X185 MM

LEISTUNG

3,2 kW

ANSCHLUSSWERT

230 V | 50/60 Hz | 1 N

TEMPERATUR

265 °C



653595

Optionale Induktionswokpfanne
aus Edelstahl, ø 350 mm,
mit Edelstahlgriff