

Temp-Active Aktivator

Kompakter Aktivator zur Erwärmung der Unterteile des Temp-Active Systems.

Das Gerät aktiviert in ca. 10 Sekunden individuell jedes Temp-Active Unterteil mittels Induktion bis zum Erreichen der optimalen Temperatur des Heizkernes. Dadurch bekommt jedes Unterteil immer exakt die gleiche Temperatur, die es langsam und gleichmäßig an die Speisen abgibt.

Der Aktivator ist leicht zu bedienen, die Unterteile werden einfach in die dafür vorgesehene Führung geschoben. Dadurch startet die Aktivierung automatisch und sie endet auch automatisch nach Erreichen der optimalen Kerntemperatur des Unterteiles. Die beleuchteten Kontrollen zeigen an, dass ein Unterteil beheizt wird, dass die Beheizung beendet ist oder dass eine Störung (z. B. bei falscher Beladung) vorliegt.

Das Gerät besteht aus einem CNS-Gehäuse mit einer eingearbeiteten Glaskeramikplatte. Dadurch ist es hygienisch einwandfrei und leicht zu reinigen. Auf der Platte befindet sich eine Führung aus widerstandsfähigem Kunststoff zum sicheren Positionieren der Temp-Active Unterteile. In dieser Führung befindet sich ein Sicherheitsschalter, der verhindert, dass der Induktionsprozess ausgelöst wird, ohne dass sich ein Unterteil auf dem Aktivator befindet. Darüber hinaus ist ein Elektronikfühler eingebaut, der bei falscher Beladung ebenfalls die Aktivierung verhindert. Diese Sicherung schützt auch Anwender vor Verbrennungen, selbst bei Fehlbedienung.



Abmessungen: ca. 400 x 480 x 130 mm (Höhe ohne Führung)

Nettogewicht: ca. 17 kg

Anschlußwert: ca. 5,0 kW, 400 V Drehstrom

Modell: IHA95 für Unterteile passend
zu Tellern mit 23 cm Durchmesser

Verp.-Einheit: 1 Stück