

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Schnelle Hitze, hohe Wirkung



Der neue Induktions-Wok-Herd von EKU ist dank seiner Induktionstechnologie sehr schnell in der Hitzeentwicklung / Foto: EKU Grossküchentechnik

Der neue Induktions-Wok-Herd von EKU bietet Induktionstechnologie der Spitzenklasse: Eine schnelle Hitzeentwicklung, gepaart mit hohem Wirkungsgrad macht den Wok-Herd reizvoll für den Anwender.

Der Herd ist in den Serien Thermik SnackLine, 650, 750 und 850 mit einer Leistung von wahlweise 3,5, fünf und acht Kilowatt verfügbar. Die Kochstelle hat einen Durchmesser von 300 Millimetern und ist passend für gängiges Wok-Geschirr.

Eine optimierte Zu- und Abluftführung sorgt für Langlebigkeit der Induktionstechnik. Zur einfachen Reinigung sind die Fettfilter leicht über die Schublade an der Gerätefront zu entnehmen. Die Wok-Induktionsherde sind mit allen anderen EKU-Geräten der jeweiligen Thermik Serien kombinierbar.