

**SensePro® Kochfeld. Gradgenau kochen mit kabellosen Speisethermometer.**

SensePro macht es Ihnen ganz einfach, die leckersten Gerichte gesund und schonend zuzubereiten. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus. Sogar SousVide ist möglich.

---

SensePro Induktions-Kochfeld

**Produkteigenschaften****Perfekt gegarte Gerichte exakt nach Ihren Wünschen dank des Kerntemperatur-Sensors**

Der Kerntemperatur-Sensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen, indem er die Kerntemperatur Ihrer Gerichte misst. Die intelligente Technologie informiert Sie, wenn Ihre Speisen wie gewünscht gar sind, und garantiert somit köstliche Ergebnisse.

**TFT-Touch Display mit VarioGuide-Kochassistent**

Mit einer Berührung zum perfekten Genuss. Vollständige Kontrolle über das Kochfeld und den Garvorgang. Der Kochassistent hat die Zubereitung von verschiedenen Gerichten hinterlegt und unterstützt Sie beim Kochen. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus.

- Topfboden-/ Grössenerkennung
- Alle Kochzonen mit Powerfunktion
- Öko-Timer
- CountUp Timer
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Verriegelungs-/ Wiederherstellungs-Funktion
- Kindersicherung
- Leistungsabhängige Sicherheitsabschaltung
- Überhitzungsschutz
- 1 Induktions-Kochzone Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-210 mm
- 1 Induktions-Kochzone Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-210 mm
- 1 Induktions-Kochzone Ø 180 mm, 2,8 kW für Topfbodengrößen ab 150-200 mm
- 1 Induktions-Kochzone Ø 145 mm, 2,5 kW für Topfbodengrößen ab 120-160 mm

**Mit der Bridge-Funktion verbinden Sie zwei Kochzonen zu einer grösseren Kochfläche**

Verdoppeln Sie Ihre Kochzone dank der Bridge-Funktion. Bei Aktivierung der Funktion wird die Gartemperatur über beide Zonen hinweg abgeglichen, so können Sie mit grossen Brättern kochen.

**Sobald Sie kochen aktiviert sich die Dunstabzugshaube mit Hob2Hood automatisch**

Konzentrieren Sie sich ganz auf das Kochen. Dank der Hob2Hood-Funktion wird Ihre Dunstabzugshaube automatisch aktiviert und die erforderliche Leistungsstufe eingestellt, sobald Sie zu kochen beginnen. So wird stets für eine effektive Luftreinigung gesorgt.

**Sie und die ProfiLine verdienen den besten Service**

Hinter dem Namen ProfiLine stehen hochwertige Geräte, welche von der anspruchsvollen Gastronomie inspiriert wurden und Sie auf professionellem Niveau kochen lassen. Zudem profitieren Sie vom besten Service.

**Technische Daten**

Einbau	flächenbündig oder aufliegend
Ausschnittmasse	siehe Masszeichnungen
Einbauhöhe flächenbündig (mm)	49
Einbauhöhe (mm)	44
Gerätebreite (mm)	580
Gerätetiefe (mm)	510
Falzbreite / Ausschnittbreite (mm)	586/560
Falztiefe / Ausschnitttiefe (mm)	516/490
vl: Leistung / Ø Kochzone	2300/3200W/210mm
hl: Leistung / Ø Kochzone	2300/3200W/210mm
vm: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm
hm: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm
vr: Leistung / Ø Kochzone	1400/2500W/145mm
hr: Leistung / Ø Kochzone	1800/2800W/180mm
Max. Gesamtanschlusswert (W)	7350
Anschlusskabel (m)	1.5
Netz-Spannung (V)	400V2N
Nettogewicht kg	10.56
Herkunftsland	DE
Product Partner Code	-
Artikelnummer / PNC	949 596 910
EAN Nummer	7332543668854
Bruttopreis inkl. MwSt CHF (UPE)	4890.00
Bruttopreis exkl. MwSt CHF (UPE)	4540.40

Vorgezogene Recycling Gebühr, exkl. MwSt. CHF	2.31
VRG inkl. MwSt. CHF	2.49

