

**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 120-240 mm
- 1 Induktions-Kochzone Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-240 mm
- 1 Induktions-Kochzone 2300/3600W/240mm
- 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**

Einbauvariante	flächenbündig oder aufliegend	VRG inkl. MwSt. CHF	2.49
Ausschnittmasse	siehe Masszeichnungen		
Einbauhöhe flächenbündig (mm)	49		
Einbauhöhe (mm)	44		
Gerätebreite (mm)	770		
Gerätetiefe (mm)	510		
Falzbreite / Ausschnittbreite (mm)	776/750		
Falztiefe / Ausschnitttiefe (mm)	516/490		
vl: Leistung / Ø Kochzone	2300/3200W/210mm		
hl: Leistung / Ø Kochzone	2300/3200W/210mm		
vm: Leistung / Ø Kochzone	1400/2500W/145mm		
hm: Leistung / Ø Kochzone	1400/2500W/145mm		
vr: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm		
hr: Leistung / Ø Kochzone	2300/3600W/240mm		
Max. Gesamtanschlusswert (W)	7350		
Anschlusskabel (m)	1.5		
Netz-Spannung (V)	400V2N		
Nettogewicht (kg)	12.12		
Herkunftsland	DE		
Product Partner Code	-		
Artikelnummer / PNC	949 596 909		
EAN Nummer	7332543668847		
Bruttopreis inkl. MwSt. CHF (UPE)	5390.00		
Bruttopreis exkl. MwSt. CHF (UPE)	5004.65		
VRG exkl. MwSt. CHF	2.31		

