

**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.

- SlimFit-Design
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Überhitzungsschutz

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.

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

Heiz-Technologie	Induktion	hl: Leistung / Ø Kochzone	Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-210 mm
Rahmenart	ohne Rahmen	vm: Leistung / Ø Kochzone	Ø 145 mm, 2,5 kW für Topfbodengrößen ab 120-160 mm
Bedienungsart	TFT-Touch Display mit VarioGuide	mm: Leistung / Ø Kochzone	0
Einbauvariante	flächenbündig oder aufliegend	hm: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm
	Eco-Modus, Hob2Hood, Kindersicherung, Bridge-Funktion links, Schmelzen, Kurzzeitmesser, Pause-Taste, SenseFry, SensePro, Akustisches Endsignal, Zeituhr, 3- stufige Restwärmeanzeige, Akustisches Einschalt-Signal, Automatisches Aufheizen, Koch Assistenz, Boost, Kindersicherung, Garzeitmesser	vr: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm
Funktionen		mr: Leistung / Ø Kochzone	0
		hr: Leistung / Ø Kochzone	2300/3600W/240mm
		Max. Gesamtanschlusswert (W)	7350
		Anschlusskabel (m)	1.5
		Netz-Spannung (V)	400V2N
		Nettogewicht (kg)	12.12
Ausschnittmasse	siehe Masszeichnungen	Artikelnummer / PNC	949 596 909
Einbauhöhe flächenbündig (mm)	49	Herkunftsland	DE
Einbauhöhe (mm)	44	Product Partner Code	-
Gerätebreite (mm)	770	EAN Code	7332543668847
Gerätetiefe (mm)	510		
Falzbreite / Ausschnittbreite (mm)	776/750		
Falztiefe / Ausschnitttiefe (mm)	516/490		
Number of cooking zones	4		
vl: Leistung / Ø Kochzone	Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-210 mm		
ml: Leistung / Ø Kochzone	0		

