Rieber
M E T A cooking

Datenblatt

Induktions-Kochkessel SWISS|PLY - 86L-BW

Energiesparender Induktions-Kochkessel mit SWISS|PLY Mehrschichtboden.

Zum Produkt

Der energieeffiziente Induktions-Kochkessel kann universal zum Kochen, Sieden, Braten, Dämpfen und Frittieren eingesetzt werden. Zudem ist der Kessel mobil und einfach bedienbar mit stufenlos regelbaren Leistungsstufen 1-11 und einem Fassungsvermögen von 86 Liter.

Der Unterschied in Punkto Energieeffizienz zu herkömmlichen Kochkesseln liegt in der induktiv beheizten Bodenplatte aus SWSISS|PLY Mehrschichtmaterial. Diese leitet die Wärme besonders schnell und gleichmäßig, mit einer optimalen Energieauslastung von 16 Ampere und 10 kW.

In nur ca. 50 Minuten können 65 Liter Wasser auf +98 °C aufgeheizt werden und in ca. 4 Minuten erreicht die Mehrschichtplatte eine Grilltemperatur von +250 °C.

Der gut isolierte Deckel ausgestattet mit Überdrucköffnung und einem einrastbarem Verschlussbügel und integriertem Drehgelenk, fixierbar für einen Öffnungswinkel von ca. 70°, für sichere Bedienung.

In dem energieeffizienten Induktions-Kochkessel können Speisen im Großgebinde direkt im Kesselboden mit 86 Liter Fassungsvermögen zubereitet werden, aber auch problemlos im kleineren Gebinde mit einsetzbaren GN-Behältern mit SWISS|PLY Mehrschichtboden oder GN-thermoplates®, für minimalen Reinigungsaufwand, da der Kessel selbst sauber bleibt.

SWISS | PLY material

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Rieber
M E T A cooking

TECHNISCHE MERKMALE
Induktions-Kochkessel SWISS|PLY - 86L-BW

TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	1144 x 700 x 581 mm
Inhalt	86 L
Gewicht	90 kg
Anschlusswert	10 kW
Nennspannung	3N AC 400 V 50/60 Hz
Steckerart	CEE-Stecker 400V/16A
Kabellänge	2500 mm
Schutzart	IPX4
Arbeitsoberfläche	SWISS-PLY
Bestellnummer	**99 03 02 14**

VORTEILE

Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl (innen & außen), Innenkessel fugenlos tiefgezogen und nahtlos verschweißt.

Hocheffizienter & schnellleitender SWISS|PLY Mehrschichtboden für energiesparende & gleichmäßige Wärmeverteilung.

Doppelwandig isolierter Deckel mit umlaufender robuster Gummidichtung zuverlässig abgedichtet.

Zwei Teflon-Stopfen für Grill- und Kochvorgänge, mit absoluter Sicherheit durch integrierten Überhitzungsschutz der Induktionsspule.

Stabile Tragegriffe an Vorder- & Rückseite, sowie isolierter Handgriff und Deckelbelüfter.

Für den Betrieb im Freien geeignet, spritzwassergeschützt (IPX4).

Mit Ablass-Rohrbogen für saubere Reinigung, schnell & einfach ohne Werkzeug demontierbar.

99 03 02 14 / 29 09 2025. Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems