

## Cuisson modulaire 2 ZONES INDUCTION TOP 400 MM 900 XP

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391168 (E9INED200N)

230V TRI 50/60HZ

### Description courte

#### Repère No. \_\_\_\_\_

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 304. Surface de cuisson en vitrocéramique (de 6 mm d'épaisseur). Les zones à induction indépendamment contrôlées (5 kW) de 280 mm de diam. réduisent les durées de cuisson et évitent la dispersion de chaleur. Les zones à induction ne sont activées que lorsqu'elles sont en contact direct avec des casseroles spécialement conçues, autrement elles restent froides. Dispositif de sécurité anti-surchauffe. Panneau de commande digital avec 9 niveaux de puissance garantissant une cuisson précise et facile, idéal pour les aliments délicats. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX5.

### Caractéristiques principales

- Surface de cuisson vitrocéramique avec 2 zones d'induction indépendantes d'une puissance de 5 kW chacune.
- Presque toute la surface en céramique peut être utilisée sans endroit « hors d'usage ».
- Lampe témoin, indiquant la zone en fonctionnement, située sur la console de commande.
- Plaques à induction munies d'un dispositif de sécurité anti-surchauffe
- La puissance vers chaque zone peut être réglée progressivement avec précision, du simple réchauffement à l'ébullition rapide.
- Faible dissipation de la chaleur dans la cuisine.
- La plaque vitrocéramique lisse n'est pas directement chauffée, il n'y a donc aucun risque de brûlure sur la surface de cuisson.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- Pots diameter to be used : min 12cm, max 28 cm in order to obtain maximum heating efficiency.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

### Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

### Développement durable



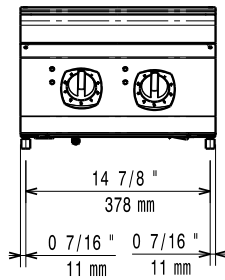
- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

APPROBATION: \_\_\_\_\_

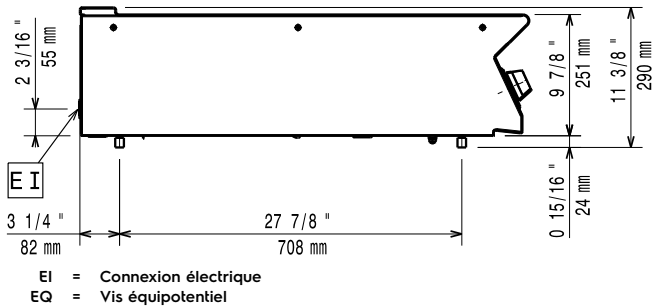
**Accessoires en option**

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Support pour système "pont" de 800 mm PNC 206137 ☐
- Support pour système "pont" de 1000 mm PNC 206138 ☐
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139 ☐
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140 ☐
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141 ☐
- Support pour système "pont" de 400 mm PNC 206154 ☐
- Extension colonne d'eau, l=900 PNC 206290 ☐
- Mitre pour élément 400mm PNC 206303 ☐
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050 ☐
- 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP PNC 216278 ☐
- Casserole inox pour induction avec poignée en inox, diam. 200 mm PNC 653596 ☐
- Casserole pour induction avec poignée inox diam. 240 mm PNC 653597 ☐
- Casserole pour induction avec poignée inox diam. 280 mm PNC 653598 ☐

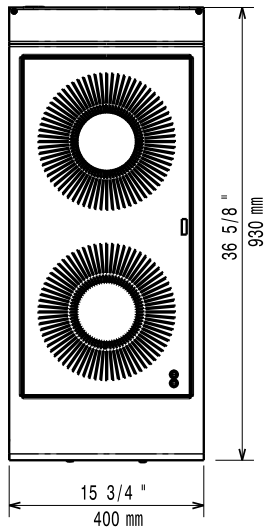
Avant



Côté



Dessus



## Électrique

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| Voltage :     | 230 V/3 ph/50/60 Hz |
| Total Watts : | 10 kW               |

## Informations générales

Induction compatible pots & pans must be used.

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Poids net :                | 40 kg               |
| Poids brut :               | 46 kg               |
| Hauteur brute :            | 540 mm              |
| Largeur brute :            | 460 mm              |
| Profondeur brute :         | 1020 mm             |
| Volume brut :              | 0.25 m <sup>3</sup> |
| Groupe de certification:   | NIN49F              |
| Largeur induction top :    | 400 mm              |
| Profondeur induction top : | 930 mm              |

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.