

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 antisurchauffe. 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:





Cuisson modulaire 2 ZONES INDUCTION TOP 400 MM 900 XP

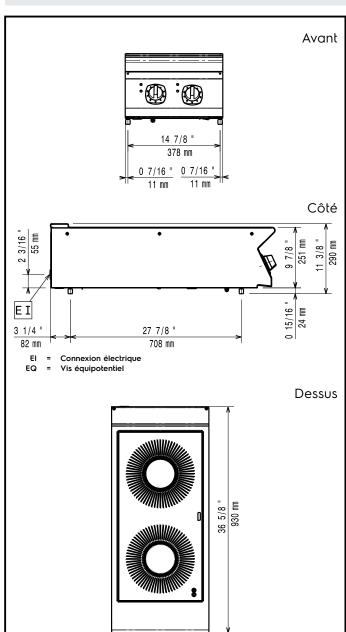
Accessoires en option

•	Kit de jonction	PNC 2	206086	
•	Support pour système "pont" de 800 mm	PNC 2	206137	
•	Support pour système "pont" de 1000 mm	PNC 2	206138	
•	Support pour système "pont" de 1200 mm	PNC 2	206139	
•	Support pour système "pont" de 1400 mm	PNC 2	206140	
•	Support pour système "pont" de 1600 mm	PNC 2	206141	
•	Support pour système "pont" de 400 mm	PNC 2	206154	
•	Extension colonne d'eau, I=900	PNC 2	206290	
 Mître pour élément 400mm 		PNC 2	206303	
Main courante frontale 1600 mm		PNC 2	216050	
•	2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP	PNC 2	216278	
•	Casserole inox pour induction avec poignée en inox, diam. 200 mm	PNC 6	553596	
•	Casserole pour induction avec poignée inox diam. 240 mm	PNC 6	553597	
•	Casserole pour induction avec poignée inox diam. 280 mm	PNC 6	553598	





Cuisson modulaire 2 ZONES INDUCTION TOP 400 MM 900 XP



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 m³ 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.



15 3/4 " 400 mm