



Cuisson modulaire 2 ZONES INDUCTION TOP 400 MM 900 XP



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.

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #

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:

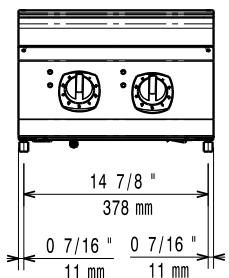


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

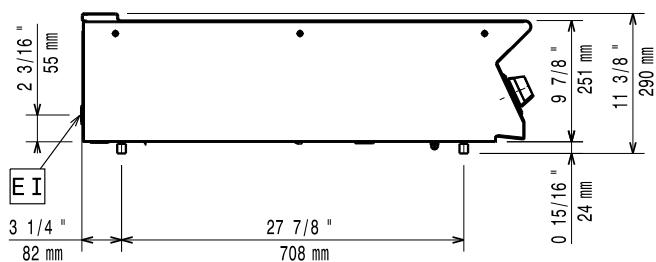
Accessoires en option

- 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
- Mître 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

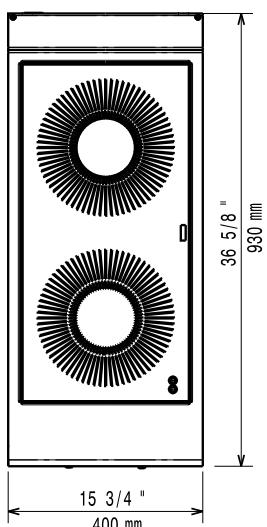
Avant



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 ³
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.