

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



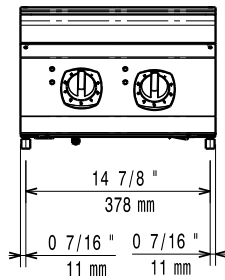
- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

APPROBATION: _____

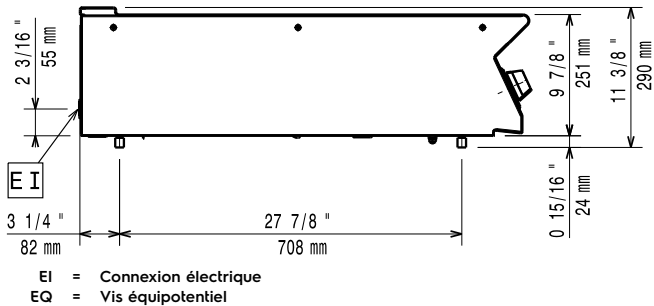
Accessoires en option

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

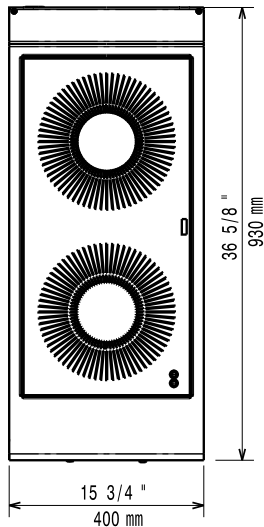
Avant



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.