

Cuisson modulaire DEUX ZONES INDUCTION TOP 400 MM 900 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391277 (E9INED2008)

400V TRI 50/60HZ
230V TRI 50/60HZ

Description courte

Repère No. _____

Plaque induction deux foyers top de la gamme 900 XP. L'induction est la solution idéale pour un service rapide grâce à son fonctionnement par contact et à sa faible consommation.

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



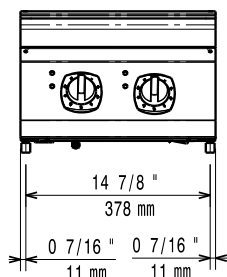
- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

APPROBATION: _____

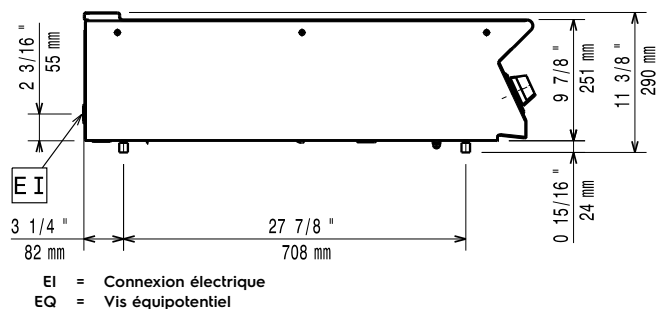
Accessoires en option

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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"/> |
| • 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"/> |

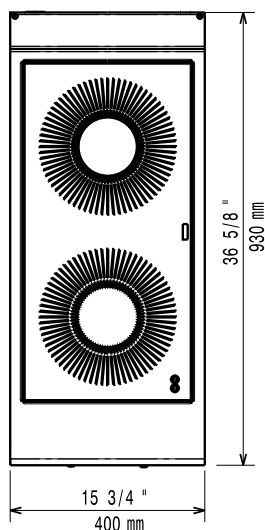
Avant



Côté



Dessus



Électrique

Voltage :	380-415 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 :	45 kg
Hauteur brute :	540 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.25 m ³
Groupe de certification:	IH920
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.