



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



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.

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).

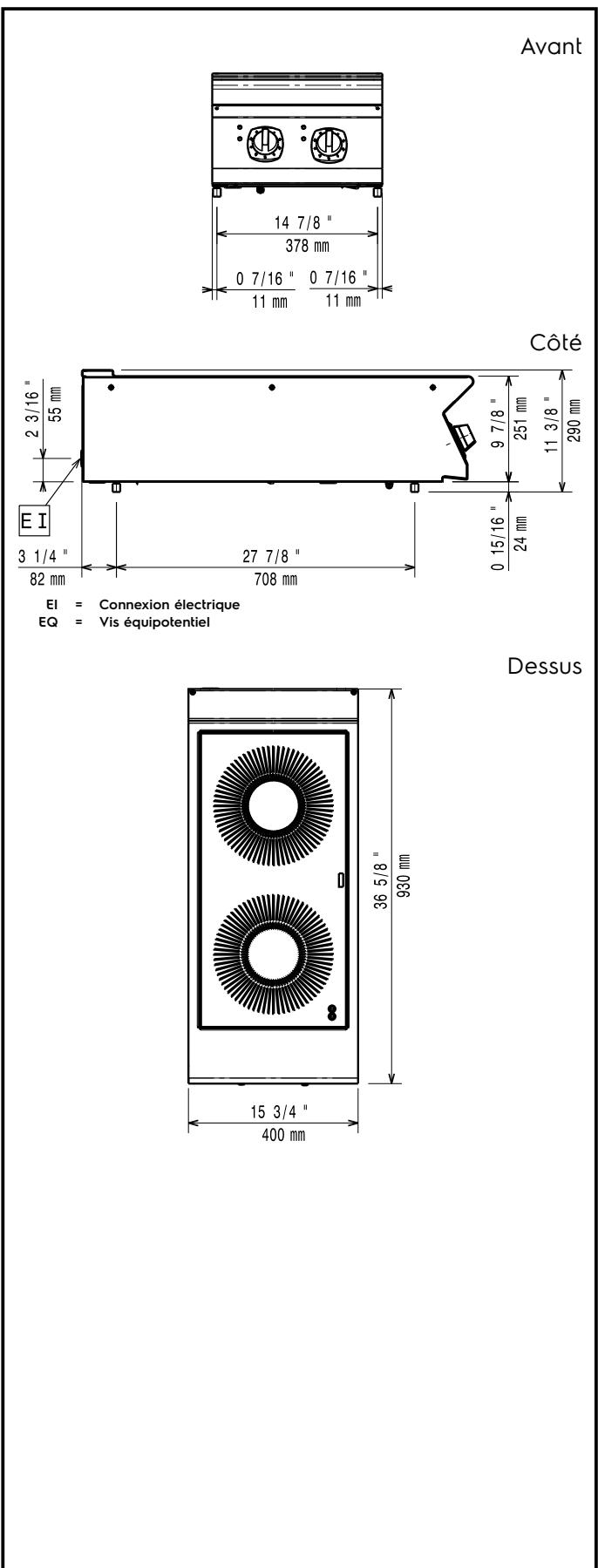
APPROBATION:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto: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
- 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


**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<sup>3</sup>  
**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.