

Cuisson modulaire 900XP WOK INDUCTION 400 mm

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391353 (E9INEDW00P)

Wok induction diam. 300
mm top 400 mm

Description courte

Repère No.

Le wok induction à une surface en vitrocéramique avec une puissance de 5 kW. L'appareil a un dispositif de sécurité de surchauffe.

Le système de chauffe par induction maximise le transfert de la chaleur vers la casserole, ce qui réduit fortement la consommation d'électricité.

Le wok dispose du système de détection de la casserole. Panneaux latéraux et arrière de l'appareil entièrement en acier inox AISI 304 avec finition Scotch-Brite. Plan de travail épaisseur 2mm en acier inox AISI 304. Bords à angles droits pour assurer une jonction parfaite entre les unités.

Caractéristiques principales

- Surface robuste en vitrocéramique
- Inducteur 5kW doté d'un dispositif de sécurité surchauffe
- Émission de chaleur réduite dans le milieu de travail
- Système de détection - l'inducteur est activé seulement quand un wok induction est placé sur la surface.
- 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

- Panneaux de côté et arrière en acier inoxydable AISI304
- Tous les composants fonctionnels sont accessibles par l'avant de l'appareil
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- 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.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.

Développement durable



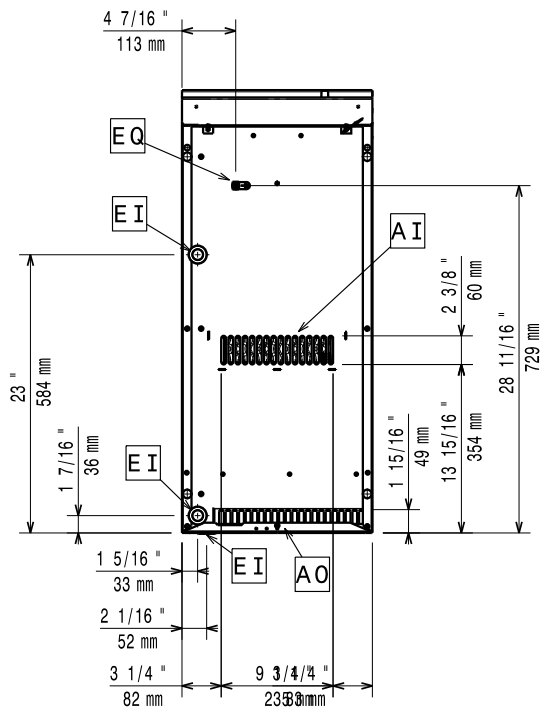
- Haut rendement (jusqu'à 90% d'énergie captée)
Le système de chauffage par induction maximise la chaleur transférée à la nourriture et réduit la consommation d'énergie.
- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

Accessoires en option

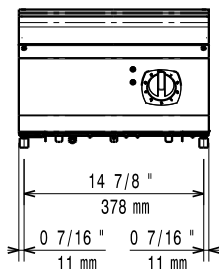
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 800 mm | PNC 206137 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm | PNC 206138 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm | PNC 206139 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm | PNC 206140 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm | PNC 206141 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 400 mm | PNC 206154 | ☐ |
| • Casserole Wok acier à induction, diam. 360 mm, Haut. 105, poignée bois | PNC 910613 | ☐ |
| • Casserole Wok inox à induction, diam. 360 mm | PNC 911587 | ☐ |
| • Couvercle inox pour casserole Wok, diam. 360 mm | PNC 911588 | ☐ |

APPROBATION: _____

Avant

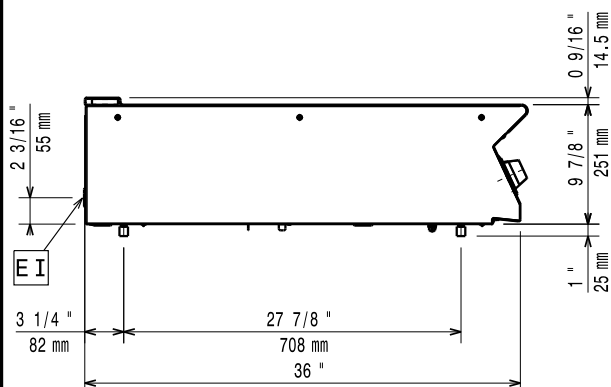


Côté



EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotential

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3 ph/50/60 Hz
 Total Watts : 5 kW

Informations générales

Les casseroles utilisées doivent être compatibles avec le système de chauffe par induction.

Largeur extérieure : 400 mm
 Profondeur extérieure : 930 mm
 Hauteur extérieure : 250 mm
 Poids net : 30 kg
 Groupe de certification : N9CIN
 Dimensions des plaques arrières : Ø 300
 Largeur induction top : 400 mm
 Profondeur induction top : 930 mm