

Cuisson modulaire Induction Free-zone e-XP 900, 400mm

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391666 (E9HHEDBAMCA)**Plaque à induction e-XP
Free-zone, électrique, 2
zones, 8 inducteurs (2 kW
chacun)

Description courte

Repère No. _____

La plaque à induction Free-Zone est conçue pour offrir performance, flexibilité, efficacité et facilité d'utilisation et d'entretien. Elle dispose de deux zones de cuisson indépendantes, chacune équipée d'un système multi-inducteurs permettant l'utilisation simultanée de plusieurs casseroles et poêles de tailles variées (minimum Ø 7 cm), idéale pour une cuisson personnalisée et polyvalente. La technologie induction garantit une faible dissipation de chaleur dans la cuisine et un nettoyage facile pour une hygiène optimale. La surface n'étant pas directement chauffée, les aliments ne brûlent pas sur la plaque. Construction avec plan de travail monobloc embouti en acier inox 2 mm, panneaux en AISI 304 finition Scotch Brite et protection IPX5 pour une durabilité maximale. La profondeur de 930 mm offre une large surface de travail, tandis que les bords droits permettent un alignement parfait avec les équipements adjacents. La base technique fermée intègre les générateurs, le système de ventilation et les filtres, tous accessibles par l'avant pour simplifier la maintenance. Chaque zone dispose d'une interface utilisateur dédiée avec écran et bouton de commande, gérant les quatre inducteurs de la zone. Options de fonctionnement : 30 niveaux de puissance ou contrôle de température de 30 à 250 °C, avec capteur électronique sous le verre mesurant la température au fond de la casserole. Conforme à l'Ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02), ce modèle allie technologie écoénergétique et flexibilité de cuisson supérieure.

Caractéristiques principales

- La zone d'induction libre offre la possibilité d'utiliser plusieurs casseroles et poêles, même de petite taille (diamètre minimum 7 cm), grâce à la conception du système à multi-inducteurs qui rend toute la surface active, idéal pour les menus à la carte.
- Chaque interface utilisateur de zone comprend un écran et un bouton permettant de contrôler simultanément les 4 inducteurs de la même zone.
- La surface lisse en vitrocéramique présente une augmentation limitée de la température et peut être nettoyée rapidement et facilement, offrant ainsi une hygiène maximale.
- Réglage du niveau de puissance de 1 à 30 ou réglage de la température de 30 à 250 °C.
- 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.

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- Plan de travail monobloc embouti de 2 mm d'épaisseur en inox.
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Base technique fermée, contenant des générateurs, un système de ventilation et des filtres.
- Capteur électronique, placé sous le verre, sous la position centrale de la bobine, pour mesurer la température du fond de la casserole/du pot.
- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis l'avant, y compris les filtres à induction.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Diamètre minimum de la base de la poêle : 7 cm.
- 8 inducteurs - 2 kW chacun.

Développement durable



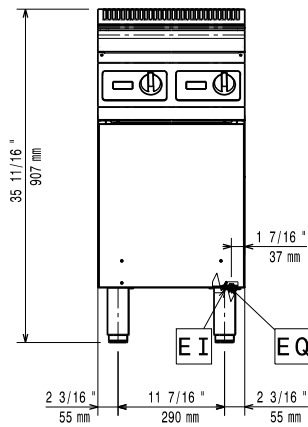
- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

APPROBATION: _____

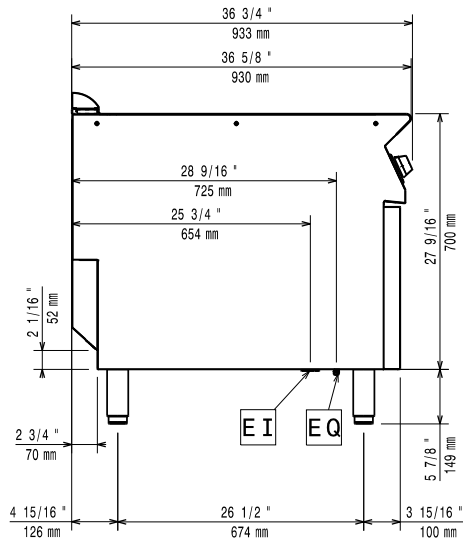
Accessoires en option

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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"/> |
| • Grille en acier inoxydable 800 mm pour grillade monobloc (900 XP) | PNC 206404 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP | PNC 216278 | <input type="checkbox"/> |

Avant

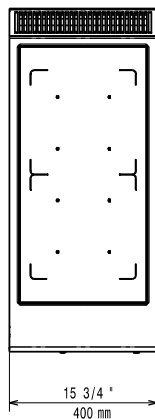


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotiel

Dessus



Électrique

Voltage : 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts : 16 kW

Informations générales

Largeur extérieure : 400 mm
Profondeur extérieure : 930 mm
Hauteur extérieure : 850 mm
Poids net : 71.5 kg
Poids brut : 78.5 kg
Hauteur brute : 520 mm
Largeur brute : 460 mm
Profondeur brute : 1020 mm
Volume brut : 0.24 m³
Groupe de certification: IH920