

## Cuisson modulaire Plaque à induction e-XP 900 Free- zone, 800mm

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**391667 (E9HHEDBAMEA)**Plaque à induction e-XP  
Free-zone, électrique, 4  
zones, 16 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.
- 16 inducteurs - 2 kW chacun.

### Développement durable

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



APPROBATION: \_\_\_\_\_

**Accessoires en option**

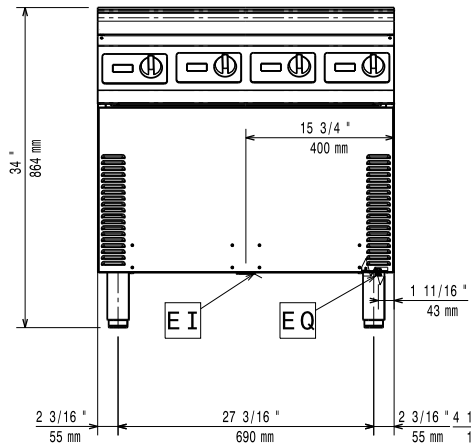
• Kit de jonction	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 800 mm	PNC 206137	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 1000 mm	PNC 206138	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 1200 mm	PNC 206139	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 1400 mm	PNC 206140	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Extension colonne d'eau, l=900	PNC 206290	<input type="checkbox"/>
• Mitre pour élément 800mm	PNC 206304	<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"/>



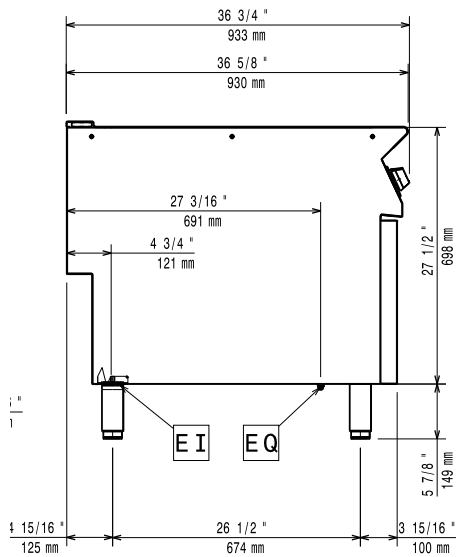
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Cuisson modulaire Plaque à induction e-XP 900 Free- zone, 800mm

Avant

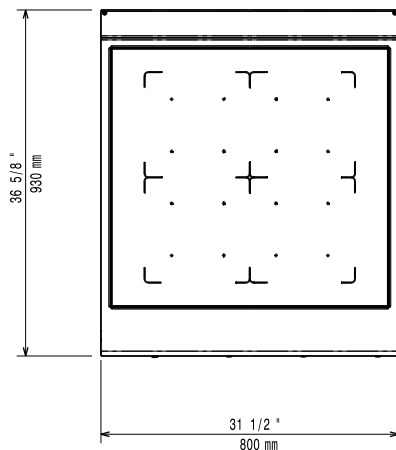


Côté



EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



### Électrique

Voltage : 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
Total Watts : 32 kW

### Informations générales

Largeur extérieure 800 mm  
Profondeur extérieure 930 mm  
Hauteur extérieure 850 mm  
Poids net : 121.5 kg  
Poids brut : 132 kg  
Hauteur brute : 540 mm  
Largeur brute : 1020 mm  
Profondeur brute : 860 mm  
Volume brut : 0.47 m<sup>3</sup>  
Groupe de certification: IH940



Cuisson modulaire  
Plaque à induction e-XP 900 Free-zone, 800mm  
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.12.20