

## Cuisson modulaire 2 ZONES INDUCTION TOP 700 XP

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



371020 (E71NED2000)

 FOURNEAU INDUCTION  
TOP 400 MM

371131 (E71NED200N)

 FOURNEAU INDUCTION  
TOP 400 MM-230V

### Description courte

#### Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 304. Surface de cuisson en vitrocéramique (de 6 mm d'épaisseur). Les zones à induction indépendamment contrôlées (3,5kW) de 230 mm de diam. réduisent les durées de cuisson et évitent la dispersion de chaleur. Les zones à induction ne sont activées que lorsqu'elles sont en contact direct avec des casseroles spécialement conçues, autrement elles restent froides. Dispositif de sécurité anti-surchauffe. Panneau de commande digital avec 9 niveaux de puissance garantissant une cuisson précise et facile, idéal pour les aliments délicats. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX4.

### Caractéristiques principales

- Surface de cuisson vitrocéramique 6 mm avec 2 zones d'induction indépendantes d'une puissance de 3,5 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 IPX4
- 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 extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- 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.

### TIT\_Sustainability



- [NOT TRANSLATED]

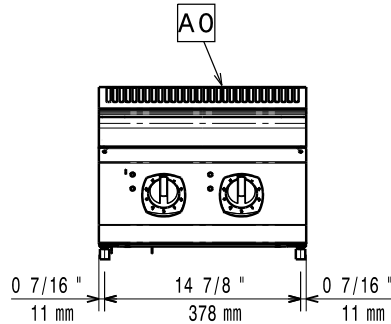
### Accessoires en option

- 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 pour installation XP700 PNC 206291
- Mitre pour élément 400mm PNC 206303

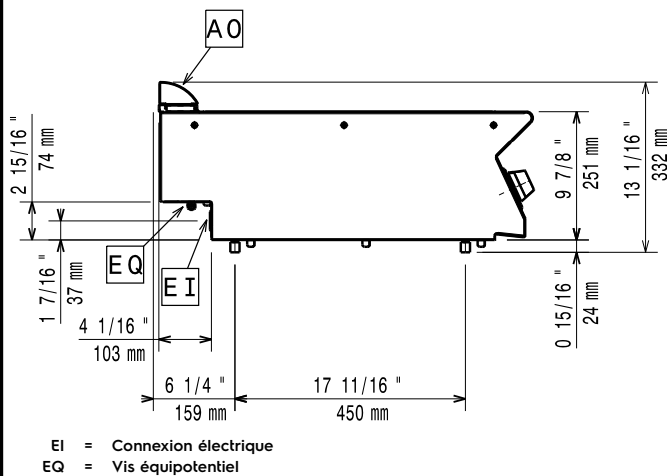
APPROBATION: \_\_\_\_\_

- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277
- 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

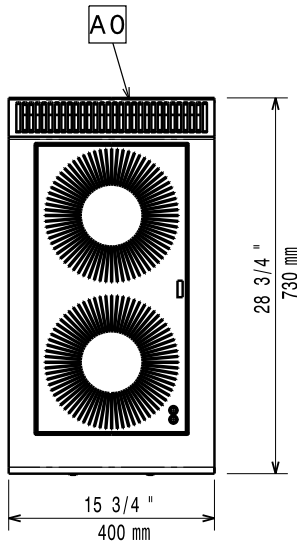
Avant



Côté



Dessus



### Électrique

Voltage :

371020 (E7INED2000)

380-415 V/3 ph/50/60 Hz

371131 (E7INED200N)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Total Watts :

7 kW

### Informations générales

Largeur induction top :

400 mm

Profondeur induction top :

730 mm

Poids net :

30 kg

Poids brut :

371020 (E7INED2000)

38 kg

371131 (E7INED200N)

39 kg

Hauteur brute :

371020 (E7INED2000)

530 mm

371131 (E7INED200N)

540 mm

Largeur brute :

460 mm

Profondeur brute :

820 mm

Volume brut :

0.2 m<sup>3</sup>

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.

Induction compatible pots & pans must be used.

Groupe de certification:

371020 (E7INED2000)

IH720

371131 (E7INED200N)

NIN47F