

Cuisson modulaire EVO700 2 zones induction top HP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



372175 (Z7INED200P)

2 zones induction top HP

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable. 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. Grâce à la vidange, le support bac peut être rempli de glace pour conserver les condiments au frais. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX4. Livré avec un rail pouvant supporter 6 bac GN 1/9.

Caractéristiques principales

- Surface de cuisson vitrocéramique 6 mm 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 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.

Développement durable

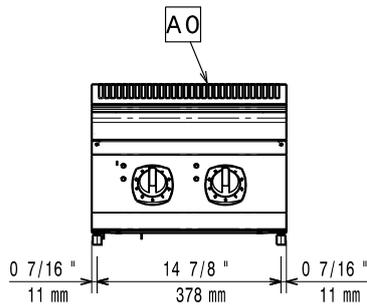
- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

APPROBATION: _____

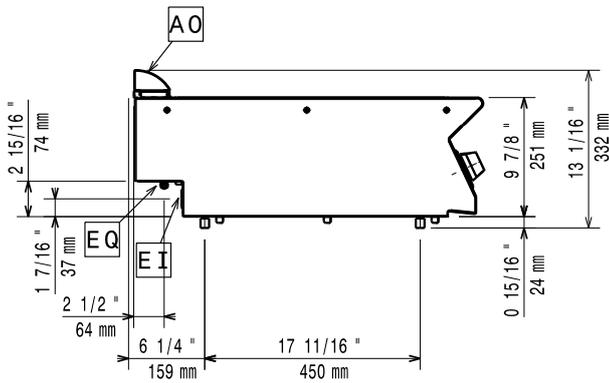
Accessoires en option

- 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, D=700 PNC 206291
- Mitre pour élément 400 mm PNC 206303
- Couple de caches lateraux H 250 MM PNC 206320
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400
- 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

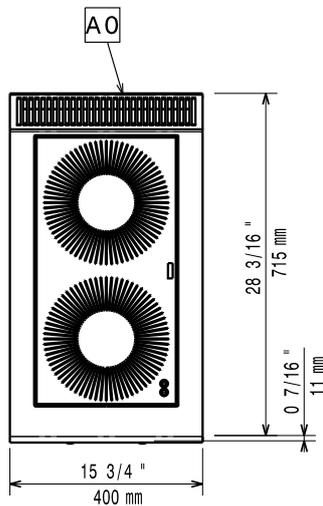


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 380-415 V/3 ph/50/60 Hz
Total Watts : 10 kW

Informations générales

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrier quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

Il faut utiliser des casseroles compatibles avec plaques à induction.

Poids net : 30 kg
Poids brut : 37 kg
Hauteur brute : 530 mm
Largeur brute : 460 mm
Profondeur brute : 820 mm
Volume brut : 0.2 m³
Groupe de certification: IH72P
Largeur induction top : 400 mm
Profondeur induction top : 700 mm