REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Cuisson modulaire EVO900 Fourneau induction top 2 zones 400mm



392277 (Z9INED2008) Plaque à induction 2 zones top 400 mm

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Surface vitrocéramique d'une seule pièce de 6 mm d'épaisseur complètement hermétique. Les zones de cuisson sont contrôlées indépendamment pour éviter la dispersion de chaleur. Dispositif anti-surchauffe. Les zones de cuisson ne sont activées qu'au contact direct avec des casseroles spécifiques pour l'induction. Panneau de commande mécanique avec 9 positions de réglage. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400°C en 10 secondes. Protection IPX5.

Caractéristiques principales

- Surface de cuisson vitrocéramique 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 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 extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- L'ensemble fait 900 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.

Développement durable

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

APPROBATION:

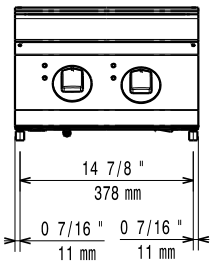
Accessoires en option

• Kit de jonction	PNC 206086	❑
• 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, l=900	PNC 206290	❑
• Mître pour élément 400 mm	PNC 206303	❑
• 2 panneaux de revêtement latéral pour les modules top H =250mm l=900mm	PNC 206321	❑
• 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	❑

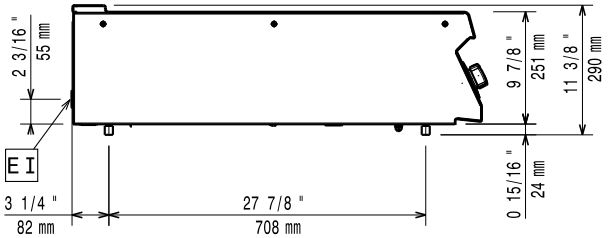
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire EVO900 Fourneau induction top 2 zones 400mm

Avant

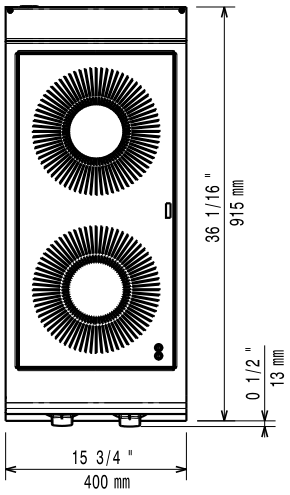


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

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

Installation

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 encastrer quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

Informations générales

Induction compatible pots & pans must be used.

Poids net :	40 kg
Poids brut :	45 kg
Hauteur brute :	520 mm
Largeur brute :	500 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.27 m³
Groupe de certification:	IH920
Largeur induction top :	400 mm
Profondeur induction top :	900 mm

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.12.04