

PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE

CCI2351PH



Caractéristiques principales

- ✓ Technologie à induction haute efficacité pour une cuisson rapide et précise.
- ✓ Deux zones de cuisson de 3,5 kW pour une utilisation simultanée.
- ✓ Design compact et peu encombrant, parfait pour les cuisines professionnelles.
- ✓ Construction robuste garantissant une durabilité à long terme.
- ✓ Fonctionnement écoénergétique, réduisant la consommation globale d'électricité.
- ✓ Commandes intuitives pour un réglage précis de la température.
- ✓ Fonctions de sécurité incluant une protection contre la surchauffe et une détection automatique des ustensiles.

Avantages par rapport aux cuisinières traditionnelles

- ✓ Chauffage rapide et réponse instantanée aux réglages de température.
- ✓ Moins de pertes de chaleur comparé aux cuisinières à gaz et électriques.
- ✓ Sécurité accrue – absence de flammes nues.
- ✓ Entretien facile – surface en vitrocéramique lisse.

La plaque à induction commerciale EURODIB **CCI2351PH** est un appareil haute performance, conçu pour les cuisines professionnelles exigeant efficacité, précision et durabilité.

Fonctionnant sous 240V, 60Hz, cette unité offre une puissance de chauffe rapide et uniforme grâce à ses deux zones à induction de 3,500 W, garantissant des montées en température instantanées et un contrôle précis. Son design compact en fait une solution idéale pour les espaces de travail restreints tout en assurant une efficacité optimale.

Le **CCI2351PH** est fabriqué avec des matériaux résistants et intègre des caractéristiques de sécurité avancées, ce qui en fait une solution fiable et écoénergétique pour les cuisines commerciales à forte activité.

Spécifications techniques

Modèle	CCI2351PH
Alimentation	Monophasé
Tension	240V
Fréquence	60Hz
Puissance	3,500 W × 2
Minuterie d'arrêt automatique	6 heures
Dimensions (L × P × H)	14" × 25.78" × 35.8"
Dimensions d'expédition (L × P × H)	18.70" × 31.69" × 11.61"
Poids	54.67 lb
Poids d'expédition	72.31 lb
Type de verre	Schott Glass – Fabriqué en Allemagne
Charge maximale admissible sur la surface de cuisson	176 lb
Compatible avec les casseroles et poêles à induction	Diamètre du fond : ø140 - 280 mm (5.5" - 11")
Tailler du verre	14.2" × 15"
Garantie	1 an pièces et main-d'œuvre



6-30P



FABRIQUÉ EN CHINE

V.18.03.2025

