



# PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE SUR PIEDS

## FCIHD235D3PH



La plaque à induction commerciale sur pied EURODIB **FCIHD235D3PH** est un appareil haute performance, conçu pour les cuisines professionnelles exigeant efficacité, précision et durabilité.

Fonctionnant sous 208V, 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 sur pied offre une flexibilité accrue, en faisant un choix idéal pour les cuisines professionnelles à forte demande.

Le **FCIHD235D3PH** est fabriqué avec des matériaux durables et intègre des fonctionnalités de sécurité avancées, ce qui en fait une solution fiable et écoénergétique pour les cuisines commerciales à forte activité.

### Spécifications techniques

Modèle	FCIHD235D3PH
Alimentation	Triphasé
Tension	208V
Fréquence	60Hz
Puissance	3,500 W × 2
Minuterie d'arrêt automatique	6 heures
Dimensions (L × L × H)	27.5" x 15.7" x 35.8"
Dimensions d'expédition (L × L × H)	28.1" x 16.3" x 37.4"
Poids	163.14 lb
Poids d'expédition	196.21 lb
Type de verre	Schott Glass – Fabriqué en Allemagne
Charge maximale admissible sur la surface de cuisson	176 lb
Compatibilité avec les casseroles et poêles à induction	Diamètre du fond : ø140 – 280 mm (5.5" – 11")
Taille du verre	12.6" x 22"
Garantie	1 an sur les pièces et la main-d'œuvre, sauf pour les surfaces en verre

### Caractéristiques principales

- ✓ Technologie à induction haute efficacité pour une cuisson rapide et précise.
- ✓ Deux zones de cuisson de 3 500 W pour une utilisation simultanée.
- ✓ Conception autonome pour une flexibilité accrue dans les cuisines professionnelles.
- ✓ Construction durable pour une fiabilité à long terme.
- ✓ Fonctionnement économique en énergie, réduisant la consommation électrique globale.
- ✓ Commandes intuitives pour un réglage précis de la température.
- ✓ Fonctions de sécurité, notamment protection contre la surchauffe et détection automatique des casseroles.

### 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.



L-15-30P



Intertek



Intertek



LISTED

