

eurodib

PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE SUR PIEDS

FCIHD235OS3PH



Caractéristiques principales

- ✓ Technologie à induction haute efficacité pour une cuisson rapide et précise.
- ✓ Deux zones de cuisson de 3,500W pour une utilisation simultanée.
- ✓ Design sur pied offrant une flexibilité accrue dans 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 sur pied EURODIB **FCIHD235OS3PH** 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 **FCIHD235OS3PH** 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	FCIHD235OS3PH
Alimentation	Triphasé
Tension	208V
Fréquence	60Hz
Puissance	3,500 W × 2
Minuterie d'arrêt automatique	6 heures
Dimensions (L × L × H)	25.8" x 13.8" x 35.8"
Dimensions d'expédition (L × L × H)	27.5" x 14.5" x 36.4"
Poids	79.36 lb
Poids d'expédition	91.49 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	23.4" × 11.4"
Garantie	1 an sur les pièces et la main-d'œuvre, sauf pour les surfaces en verre

