

eurodib

PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE POUR MARMITES

SPCI151PH



Caractéristiques principales

- ✓ Technologie à induction haute efficacité pour une cuisson rapide et précise.
- ✓ Puissance de 5,000 W adaptée aux besoins de cuisson intensifs.
- ✓ Conçue pour les marmites, idéale pour bouillir, mijoter et cuire lentement.
- ✓ 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 pour marmites EURODIB **SPCI151PH** 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 5,000 W de puissance à induction, garantissant des montées en température instantanées et un contrôle précis. Son design compact et robuste en fait un choix idéal pour les cuisines professionnelles nécessitant des capacités de cuisson intensives.

Le **SPCI151PH** 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	SPCI151PH
Alimentation	Monophasé
Tension	240V
Fréquence	60Hz
Puissance	5,000W
Minuterie d'arrêt automatique	6 heures
Dimensions (L x L x H)	25" x 22" x 20"
Dimensions d'expédition (L x L x H)	22.6" x 25.3" x 25.6"
Poids	62.86 lb
Poids d'expédition	68.34 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 - 410 mm (5.5" - 16.1")
Taille du verre	15.75" x 15.75"
Garantie	1 an sur les pièces et la main-d'œuvre, sauf pour les surfaces en verre



V20.11.2025

