

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>11570001</b>	<b>M7CIE02</b>	<b>INDUCTION</b>	<b>ÉLECTRIQUE</b>	<b>MILO 900</b>

## DESCRIPTION

**PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD OUVERT****DONNÉES TECHNIQUES**

Puissance électrique (kW)	7
Tension standard (V)*	380-415 V 3 N ~
N° de zones de cuisson	2x3,5kW
Degré de protection (mm)	IPX4

**DONNÉES DES DIMENSIONS**

Dimensions du produit (mm)	400W x 730 P x 900 H
Poids net (kg)	48
Poids brut (kg)	61
Dimensions de l'emballage (m3)	430 x 972 x 1264
Volume de l'emballage (m3)	0.53

**CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. La juxtaposition précise des plans de travail garantit une hygiène maximale. Les supports en acier inoxydable fournis de série permettent de fixer les appareils entre eux de manière très efficace (joint d'étanchéité en option). Pare-éclaboussures arrière incliné sur le dessus, avec cheminée intégrée pour la dissipation de la chaleur et grille de fermeture en acier amovible. Pieds d'appui au sol, réglables, en acier inoxydable AISI 304 avec base anti-rayures en matière plastique isolante. Rallonge du pied de 60 mm, hauteur standard du plan de travail 900 mm (minimum 895, maximum 955).

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Plaque vitrocéramique extra résistante de 6 mm d'épaisseur, insérée au même niveau que la plaque de manière étanche aux liquides pour faciliter le nettoyage. Potentiomètre de réglage continu de la puissance de 1 à 9. Chauffage obtenu par le matériau ferro-magnétique du fond de la casserole par un champ créé par un inducteur électromagnétique. Utiliser uniquement des casseroles d'un diamètre minimum de 150 mm certifiées pour l'utilisation d'appareils à induction. Rayonnement minimal de la chaleur dans l'environnement et plus confort et sécurité pour l'opérateur car toute la puissance et la chaleur sont délivrées au fond de la casserole. Système de canalisation du circuit de refroidissement pour maintenir toujours les composants à la bonne température de fonctionnement. Système de diagnostic électronique avec signalisation du code d'alarme par un voyant lumineux sur le tableau de bord. Capteurs avec voyants lumineux en verre incandescent. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

Soubassement inférieur ouvert en acier inoxydable AISI 304.

