



PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE

FCI435OS1PH



La plaque à induction commerciale EURODIB **FCI435OS1PH** 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 quatre zones à induction de 3,500 W, garantissant des montées en température instantanées et un contrôle précis. Son design compact et robuste permet une utilisation optimale de l'espace de travail sans compromettre l'efficacité.

Le **FCI435OS1PH** 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	FCI435OS1PH
Alimentation	Monophasé - Câblé directement (2 connexions)
Taille du disjoncteur	40A (chacun)
Tension	240V
Fréquence	60Hz
Puissance	3,500 W × 4
Minuterie d'arrêt automatique	6 heures
Dimensions (L × L × H)	27.6 x 31.2" x 35.8"
Dimensions d'expédition (L × L × H)	38.79" × 32.48" × 38.5"
Poids	90.39 lb
Poids d'expédition	98.77 lb
Type de verre	Schott Glass - Fabriqué en Allemagne
Charge maximale admissible sur la surface de cuisson	352 lb
Compatibilité avec les casseroles et poêles à induction	Diamètre du fond : ø140 - 280 mm (5.5" - 11")
Taille du verre	14.2" × 15"
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.
- ✓ Quatre zones de cuisson de 3,5 kW pour une utilisation simultanée.
- ✓ Design compact et peu encombrant, idéal 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.



V20.11.2025



CONTACTEZ-NOUS
888-956-6866



VISITEZ NOTRE SITE WEB
www.eurodib.com

