

eurodib

PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE SUR PIED

FCI-HD235-D-3PH



La plaque à induction commerciale sur pied EURODIB FCI-HD235-D-3PH 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 FCI-HD235-D-3PH 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.

Key Features

- ✓ High-efficiency induction technology for fast and precise cooking.
- ✓ Dual 3,500W cooking zones for simultaneous use.
- ✓ Freestanding design for enhanced flexibility in professional kitchens.
- ✓ Durable construction for long-term reliability.
- ✓ Energy-efficient operation, reducing overall power consumption.
- ✓ User-friendly controls for precise temperature adjustments.
- ✓ Safety features including overheating protection and automatic pan detection.

Spécifications techniques

Modèle	FCI-HD235-D-3PH
Alimentation	Triphasé
Tension	208V
Fréquence	60Hz
Puissance	3.5 kW × 2
Minuterie d'arrêt automatique	6 heures
Dimensions (L × P × H)	400 × 700 × 910 mm (15.7" × 27.6" × 35.8")
Dimensions d'expédition (L × P × H)	415.4 × 715.6 × 874.3 mm (16.34" × 28.15" × 34.45")
Poids	163.14 lbs
Poids d'expédition	196.21 lbs
Type de verre	Schott Glass – Fabriqué en Allemagne
Charge maximale admissible sur la surface de cuisson	176 lbs
Compatibilité avec les casseroles et poêles à induction	Diamètre du fond : ø140 - 280 mm (5.5" - 11")
Taille du verre	320 × 560 mm (12.6" × 22")
Garantie	1 an pièces et main-d'œuvre

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.



FABRIQUÉ EN CHINE



CONTACTEZ-NOUS
888-956-6866



VISITEZ NOTRE SITE WEB
www.eurodib.com

