

OPTIMUM, Blocs de cuisson électrique, FOYERS INDUCTION sur baie libre



FlushTop

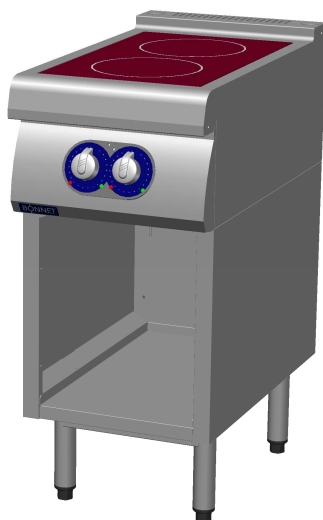


CleaningSystemPlus



FullPowerSystem

FOYERS INDUCTION B2O7FI54PE



LES ATOUTS D'OPTIMUM

FlushTop : Module permettant un assemblage bords francs.

CleaningSystemPlus : Structure monobloc étanche, intégrant une plaque de cuisson affleurante au plan de travail.

FullPowerSystem : Rendement supérieur à 90%.

GENERALITES

- * Structure supérieure monobloc tout inox (dessus 20/10^{èmes} + flasques latéraux 15/10^{èmes} rapportés soudés en continu laser).
- * Construction tout inox, conçue pour éviter toute infiltration.
- * Robustesse à toute épreuve permettant un accrochage mural direct.
- * Commandes regroupées à bonne hauteur, protégées des chocs et débordements.
- * Appareil livré avec un piétement fixe hauteur 200 mm, muni de 4 vérins réglables.

FOYERS INDUCTIONS

- * Dessus composé de 2 inducteurs de grande surface, 220 mm de diamètre, autorise l'utilisation de récipients de dimensions variés (casserolles de Ø 120 à plus de 400 mm), placé sous une plaque vitrocéramique, épaisseur 6 mm, à haute résistance thermique.
- * Générateur 2 x 5000 Watts, conçu pour une utilisation intensive, permet une cuisson extrêmement rapide et évite les déperditions de chaleur.
- * Chaque zone de cuisson détecte automatiquement la présence de récipients.
- * Chaque foyer est équipé de sécurités de surchauffe générateur ou/et inducteur.
- * Commande par bouton rotatif de 0 à 100% permet un réglage simple et précis.
- * Arrêt automatique par réglage à 0 du niveau de puissance.
- * Equipé d'un filtre anti poussières et anti graisses.

BAIE LIBRE

- * Baie libre avec fond inox muni de bords relevés anti-ruissellement (largeur 400 mm).
- * Cette baie ne doit pas servir de lieu de stockage: espace nécessaire à la ventilation de l'appareil.
- * **ATTENTION : Le kit porte standard est incompatible.** Pour toute demande de portes, merci de contacter le département spécial.

RECIPIENTS

- * Tous les récipients en matériaux magnétiques fonctionnant sur l'induction: Inox "Spécial Induction", Fonte, acier émaillé ou non.
- * Nous préconisons les récipients Inox "Spécial Induction" à fonds épais (toute application) ou les batteries en fonte (Poêlages,...).

ACCESSOIRES

- * Voir la fiche technique Généralités.

NORMES: Conformités aux normes

EN 60335-2-36: Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques.
(Norme Française: indice de classement C 73-836).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.




BONNET GRANDE CUISINE

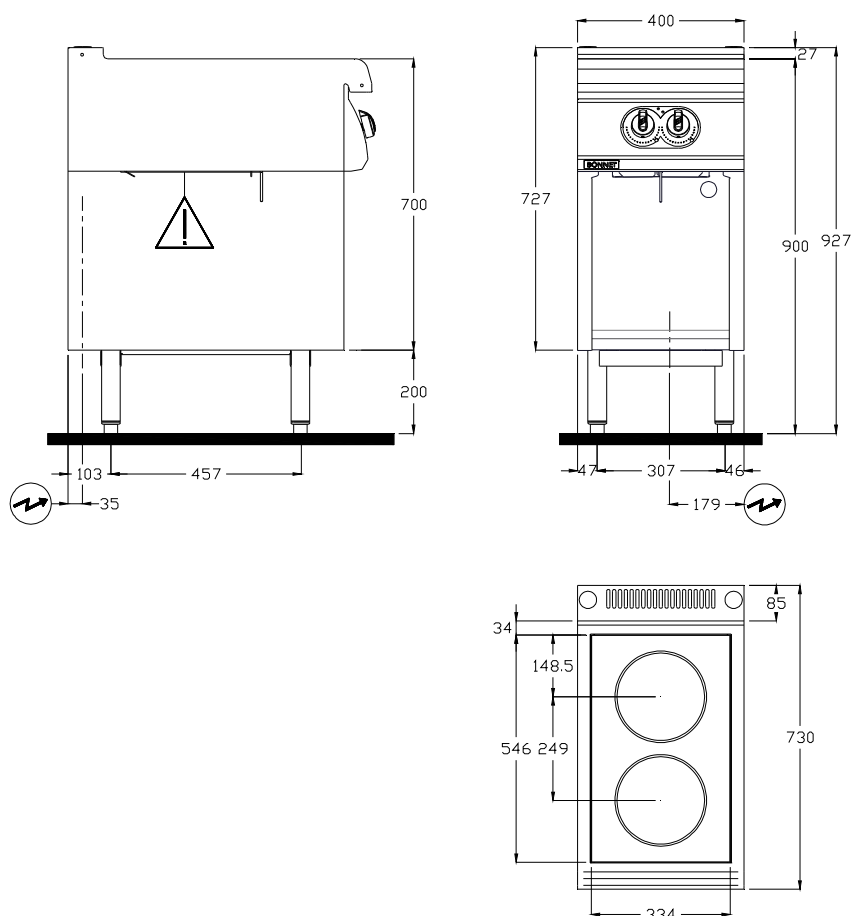
Siège social:

Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans

77292 MITRY MORY Cedex

B207FI54PE

 **Raccordement ELECTRIQUE**
Arrivée électrique à 615 mm du sol
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)



DIMENSIONS (mm)

Largeur	400
Avancée x Hauteur	730 x 927
Plaque vitrocéramique	334 x 546

COLISAGE (mm)

Largeur	540
Avancée x Hauteur	1030 x 1150

POIDS (KG)


60

COMPOSITION DU DESSUS

Foyers de 5 kW	2
----------------	---

COMPOSITION DU DESSOUS

Largeur baie libre	400
--------------------	-----

 **ELECTRICITE** (Triphasé 230V+T ou 400V+N+T)

Puissance (kW)	400V 3Na.c.	10
Intensité maxi (A)	400V 3Na.c.	14.5

 **ENTREE D'AIR**

Dimension du filtre	230 x 295
Ambiance	Température ambiante $\leq 32^{\circ}\text{C}$