

SCHNEIDER

Table induction 4 foyers

SCTI741N3S



1 foyer flexible



Touches sensibles avec slider



Encastrement standard



Caractéristiques



Table de cuisson

4 foyers induction
dont 1 zone flex
Commande par touches sensibles
Type de commandes : slider
9 puissances
Arrêt automatique
Fonction maintien au chaud
Fonction plancha
Détecteur de récipients
Sécurité enfants
Témoin de chaleur résiduelle
Minuteurs individuels : 3
Minuterie 99 min

Puissance

Voltage : 220 – 240 V
Puissance totale : 7400 W
Avant gauche : Ø 18x18 cm, 2000 W, en booster 2600 W
Arrière gauche : Ø 18x18 cm, 1500 W, en booster 2000 W
Avant droit : Ø 16 cm, 1500 W, en booster 1800 W
Arrière droit : Ø 21 cm, 2000 W, en booster 2600 W

Caractéristiques techniques

Câble d'alimentation : Oui
Longueur du câble : 100 cm
Prise : Non

	Produit	Emballage
Dimensions cm (H x L x P)	52 x 70 x 5,5	64,5 x 80 x 11,5
Poids net (Kg) / Poids brut (Kg)	10	11,45
Couleur	Noir	
Code EAN	3 527 570 098 437	
DEEE (€)	3,90	
Quantité par 40'HQ	1100	

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de G3 CONCEPTS – Schneider et le logo Schneider sont des marques utilisées sous licence par G3 CONCEPTS

Visuel non contractuels, informations sujettes à modifications
G3 CONCEPTS ZAC de la madeleine 9-11 Rue de la Tuilerie 77500 Chelles – France

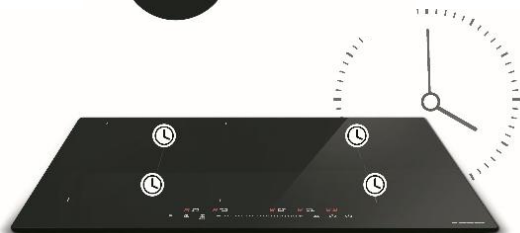
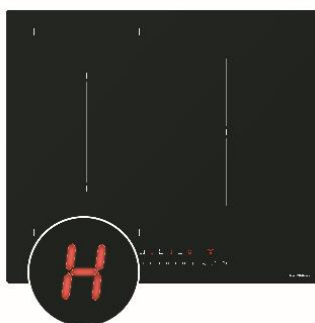
SCHNEIDER

Table induction 4 foyers

SCTI741N3S



Photos



Points forts

- **Zones Flex intelligentes & commande tactile ultra fluide**

Combinez puissance et liberté avec les zones Flex, qui s'adaptent à tous vos plats, même les plus grands. Grâce à la commande tactile Slider, ajustez la température d'un simple geste du doigt pour une maîtrise parfaite et une cuisson toujours sur mesure.

- **Grand format, installation standard**

Profitez d'un espace de cuisson généreux de 70 cm pour plus de confort et de liberté en cuisine — tout en conservant une compatibilité parfaite avec une découpe standard de 60 cm. Plus d'aisance, aucune contrainte d'installation !

- **Fonction maintien au chaud**

La fonction « maintien au chaud » permet de garder vos plats à la bonne température lorsque vos autres préparations ne sont pas prêtes, ou que vous devez attendre pour servir. Finie la tiédeur, bonjour les saveurs !

- **Témoin de chaleur résiduelle**

Cet indicateur de chaleur résiduelle, symbolisé par la lettre H, indique en fin de cuisson, que le foyer est encore chaud. Attendez que la zone soit complètement refroidie afin d'éviter les risques de brûlure.

- **Minuterie**

Une cuisson surveillée à la minute près.

Chaque foyer est doté de la fonction minuterie pour

Schéma d'encastrement :

