

SCHNEIDER

Table induction 4 foyers

SCTI841N3S



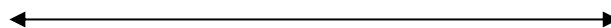
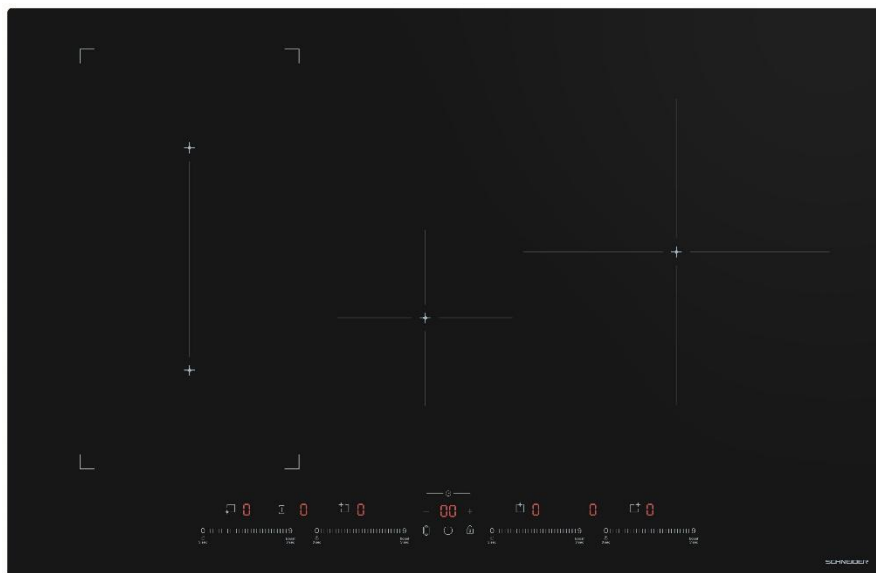
1 foyer flexible



Touches sensibles avec multi slider



1 grand foyer de 28 cm



80cm

Caractéristiques

Table de cuisson

4 foyers induction
dont 1 zone flex
Commande par touches sensibles
Type de commandes : slider
9 Puissances
Booster sur chaque foyer
Arrêt automatique
Fonction maintien au chaud
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 2300 W
Arrière gauche : Ø 18x18 cm, 1500 W, en booster 2000 W
Milieu : Ø 16 cm, 1500 W, en booster 1800 W
Foyer droit : Ø 28 cm, 2300 W, en booster 3000 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 80 x 6,5	62,5 x 90,3 x 14,5
Poids net (Kg) / Poids brut (Kg)	11,3	13,3
Couleur	Noir	
Code EAN	3 527 570 098 444	
DEEE (€)	3,90	
Quantité par 40'HQ	791	

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

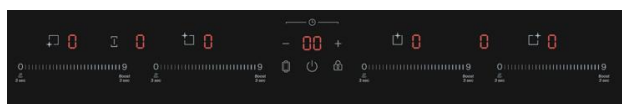
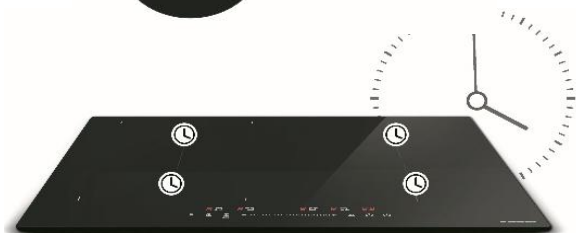
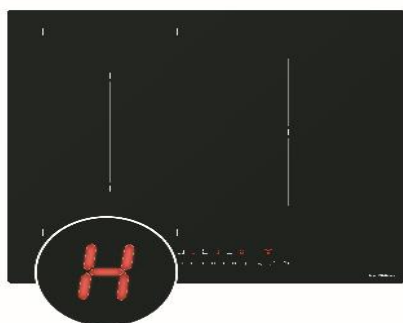
SCHNEIDER

Table induction 4 foyers

SCTI841N3S



Photos



Points forts

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

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 !

- **Grand foyer de 28 cm – idéal pour les grandes préparations**

Vous aimez cuisiner en grand ? Le large foyer de 28 cm accueille sans effort vos marmites, cocottes ou poêles XXL, pour une chauffe homogène et puissante sur toute la surface. Parfait pour les repas familiaux ou les plats mijotés généreux.

- **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.
Schéma d'encastrement :

