

SCHNEIDER

Table induction 3 foyers

SCTI603BS



3 boosters

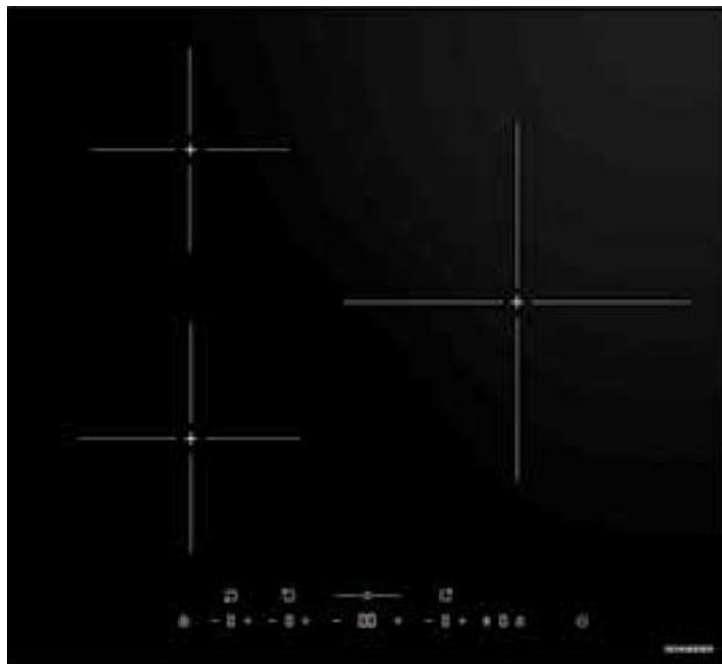


Touches sensibles



Maxi foyer 28 cm

Booster par foyer



Caractéristiques

3 foyers induction
Commande par touches sensibles
9 puissances
Booster sur chaque foyer
Arrêt automatique
Fonction maintien au chaud
Sécurité enfants
Témoin de chaleur résiduelle
Minuteurs individuels : 3
Minuterie 99 min

Puissance

Puissances : 6600 W - 7400 W
Voltage : 220V
Avant gauche : Ø 180 mm, 2000 W, Booster 2600 W
Arrière gauche : Ø 160 mm, 1500 W, Booster 1800 W
Droite : Ø 330 mm, 2500 W, Booster 3500 W

Caractéristiques techniques

Câble d'alimentation : Oui
Longueur du câble : 100 cm
Prise : Non
Dimensions d'encastrement (L x P) : 56 x 49 cm
Quantité container 20' : 735 pcs
Quantité container 40'HQ : 1799 pcs

	Produit	Emballage
Dimensions cm (H x L x P)	52 x 59 x 6	56 x 65 x 10,3
Poids net (Kg) / Poids brut (Kg)	8,6	9,9
Couleur	Noir	
Code EAN	3 701 763 601 271	
DEEE (€)	3,90	
Quantité par 40'HQ	1799	

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

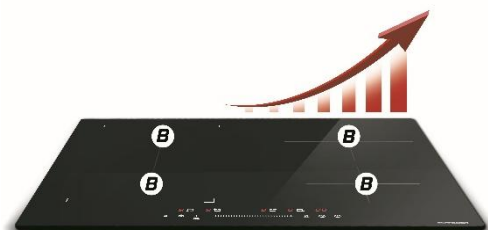
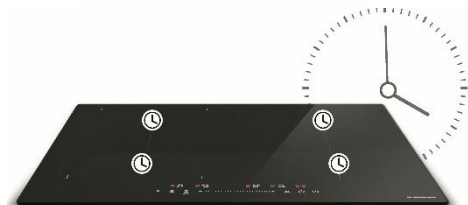
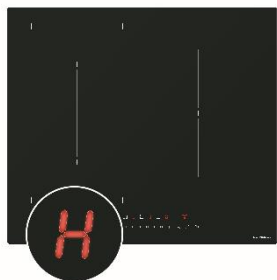
SCHNEIDER

Table induction 3 foyers

SCTI603BS



Photos



Points forts

- 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 !

- Maxi foyer 28 cm

Besoin de cuisiner en grande quantité ? Grâce au grand foyer de 28 cm disponible sur la table de cuisson Schneider, concoctez des plats dans des casseroles volumineuses le plus facilement du monde.

- Témoin de chaleur résiduelle

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 vous assurer une cuisson précise à la minute près et faire en sorte que vos plats soient cuits à la perfection.

- Fonction booster

Pressé ? utilisez la fonction booster.

Cuisez beaucoup plus rapidement grâce à la fonction

Booster. En l'activant, bénéficiez d'une montée en température plus rapide qu'en utilisation normale pour un gain de temps assuré.

Schéma d'encastrement :

