

SCHNEIDER

Table Mixte Gaz Induction

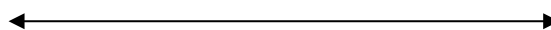
SCTGI622SM



Induction



Gaz



60cm

Caractéristiques

Table de cuisson

Largeur : 60 cm
Nombre de foyers : 4 (2 gaz + 2 induction)
Type de commandes : Slider / manettes
Position des commandes : frontal
Matériau des grilles : fonte, lavables au lave-vaisselle
Type de grilles : individuelles
Type de brûleurs : Sabaf
Allumage 1 main : oui
Sécurité par thermocouple : oui
Minuterie : 99 min
Nombre de positions : 9
Sécurité enfants : oui
Témoin de chaleur résiduelle : oui
Arrêt automatique : oui
Détecteur de récipients : oui

Puissance

Puissance totale induction : 3500 W
Diamètre avant gauche : 160 mm
Puissance, booster : 1200 W, 1500 W
Diamètre arrière gauche : 200 mm
Puissance, booster : 2000 W, 2300 W
Arrière droit : brûleur rapide, 3000 W
Avant droit : brûleur normal, 900 W

Caractéristiques techniques

Câble d'alimentation : Oui
Longueur du câble : 100 cm
Voltage/Fréquence : 220-240V, 50-60HZ
Dimensions d'encastrement : 56 x 49 mm
Type de gaz : équipé pour le gaz naturel; injecteurs pour butane/propane livrés avec l'appareil

	Produit	Emballage
Dimensions cm (H x L x P)	5,5 x 59 x 52	17,6 x 65 x 58,2
Poids net (Kg) / Poids brut (Kg)	10,85	12,75
Couleur	Noir	
Code EAN	3701763602452	
DEEE (€)	3,90	
Quantité par 20/40'HQ	450/1080	

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 Mixte Gaz Induction

SCTGI622SM



Photos



Points forts

- Induction : Commande par slider

Pour davantage de confort lors de l'utilisation, le slider vous permet de régler les températures par un léger glissement.

- Brûleurs SABAF haute performance

Équipée de brûleurs SABAF de qualité italienne, cette table garantit une diffusion de chaleur uniforme pour une cuisson rapide, précise et parfaitement maîtrisée. Retrouvez chez vous les performances d'une cuisson professionnelle.

- Sécurité Thermocouple

Cuisinez en toute sérénité : en cas d'extinction accidentelle de la flamme, le système de sécurité thermocouple coupe automatiquement l'arrivée de gaz, assurant une protection optimale à chaque utilisation.

- Allumage d'une main

Un geste suffit ! Grâce à l'allumage intégré, allumez et réglez la flamme d'une seule main, pour un confort et une simplicité d'usage au quotidien.

Schéma d'encastrement :

