

# SCHNEIDER

## Table induction 3 foyers

SCTI631BSF



1 foyer flexible



Touches sensibles avec slider



Témoin de chaleur résiduelle



60cm

## Caractéristiques

### Table de cuisson

3 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  
Foyer droit : Ø 28cm , 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)        | 5,5 x 59 x 52     | 11,5 x 65 x 56 |
| Poids net (Kg) / Poids brut (Kg) | 9,3               | 10,30          |
| Couleur                          | Noir              |                |
| Code EAN                         | 3 701 763 602 469 |                |
| DEEE (€)                         | 3,90              |                |
| Quantité par 40'HQ               | 1583              |                |

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

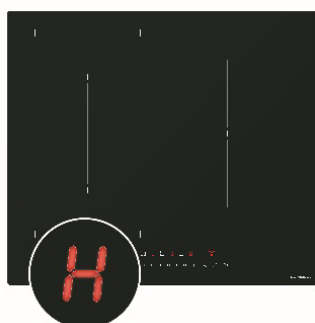
# SCHNEIDER

## Table induction 3 foyers

SCTI631BSF



### Photos



### Points forts

- **Zones Flex intelligentes**

Adaptez votre espace de cuisson à vos envies : combinez deux foyers pour accueillir vos plus grands plats, casseroles ou planchas.

- **Commande tactile Slider ultra fluide**

Un contrôle précis et instantané du bout des doigts, faites glisser, ajustez, cuisinez sans effort.

- **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 !

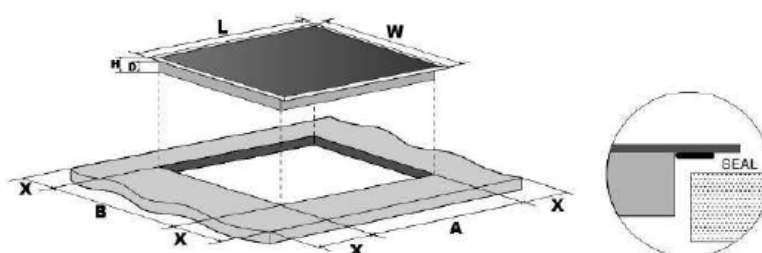
- **Témoin de chaleur résiduelle**

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

Schéma d'encastrement :



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)             | B(mm)             | X (mm)  |
|-------|-------|-------|-------|-------------------|-------------------|---------|
| 700   | 520   | 60    | 56    | 560 <sup>+5</sup> | 490 <sup>+5</sup> | 50 mini |