

FR Fiche d'information CKA2FIT



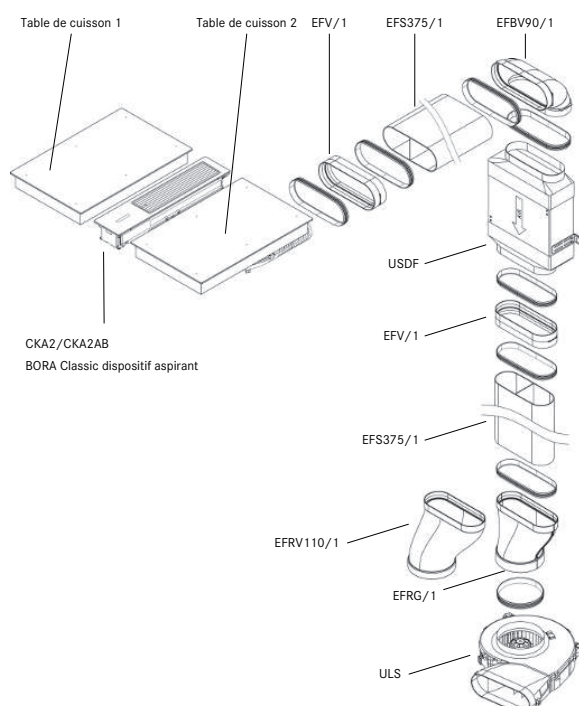
CKA2FIT

BORA Classic 2.0 set teppanyaki-induction à zones continues (1x CKASE2, 1x CKFI, 1x CKT)

Informations générales sur le produit :

Produit :	Set constitué de 1 Classic table de cuisson à induction à zones continues, 1 Classic teppanyaki en acier inoxydable et 1 Classic dispositif aspirant sur table de cuisson avec silencieux plat, ventilateur de socle et articles BORA Ecotube correspondants. Selon la variante à évacuation d'air ou à recyclage d'air, d'autres composants disponibles séparément (p. ex. filtre à odeurs, coffret mural, etc.) complètent le système.
Avantages du produit :	Table de cuisson avec zones de cuisson à induction continues, teppanyaki en acier inoxydable avec affichage de la température au degré près, zone de commande tactile centrale pour le contrôle du système et commande sControl+ intuitive à plusieurs couleurs
Dimensions minimales de montage : (1 dispositif aspirant, 2 tables de cuisson)	Meuble d'une largeur min. de 80 cm
Avertissements et remarques de sécurité :	Voir notice d'utilisation et de montage
Classe d'efficacité énergétique :	 (pour la version évacuation de l'air)

Composants :



PIS-CKA2FITFR-10001

CKASE2/CKASE2AB

Classic 2.0 kit système d'aspiration sur table de cuisson All Black

Description du produit

- Commande sControl+ intuitive à plusieurs couleurs
- Sélection de fonctions directe
- Faible niveau sonore
- Bac collecteur de graisses intégré
- Filtre à graisse en acier inoxydable
- Compacité

Fonctions

- Aspiration automatique
- Système de temporisation automatique
- Niveau Power
- Indicateur d'état et d'entretien du filtre (recyclage d'air uniquement)
- Verrouillage
- minuteur

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfant, arrêt de sécurité

Contenu de la livraison

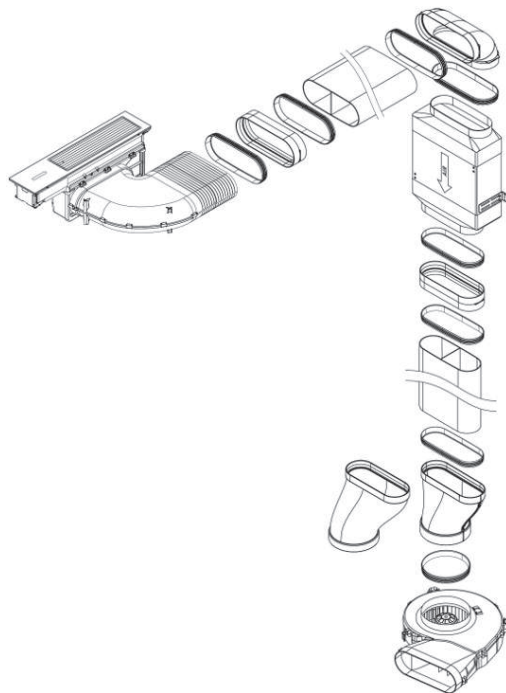
- 1x Classic dispositif aspirant CKA2/CKA2AB
- 1x silencieux plat USDF
- 1x ventilateur de socle EC ULS
- 1x Ecotube coude 90° plat vertical EFBV90/1
- 1x raccord mixte Ecotube plat/rond droit EFRG/1
- 1x raccord mixte Ecotube plat/rond avec déport 110 mm EFRV110/1
- 1x gaine plate Ecotube avec renfort 375 mm EFS375
- 2x raccord Ecotube pour gaine plate EFV/1
- 7x Ecotube joint plat EFD/1
- 1x Ecotube joint rond ERD/1

Accessoires

BORA Classic buse d'aspiration CKAED, BORA Classic buse d'aspiration All Black CKAEDAB, BORA Classic unité de filtre à graisse avec bac collecteur CKAFFE, BORA Classic cadre d'encastrement CER, baguettes latérales USL515/USL515AB

Informations produit et planification

- Composants centraux pour le système complet BORA Classic 2.0 (fonctionnement du système ou des composants individuels impossible sans dispositif aspirant)
- Le dispositif aspirant et la table de cuisson sont commandés par l'intermédiaire de la zone de commande du dispositif aspirant.
- Peut être combiné avec toutes les tables de cuisson BORA Classic 2.0
- Jusqu'à 2 tables de cuisson peuvent être connectées à chaque dispositif aspirant
- Système de recyclage d'air ou d'évacuation d'air possible
- Montage affleurant ou montage en saillie possible
- Le conduit d'air peut être monté à gauche ou à droite du dispositif aspirant. Le coude permet de diriger l'air vers l'arrière tandis que le canal dirige l'air vers le côté.
- Peut être combiné avec tous les ventilateurs universels BORA (sauf le ventilateur tubulaire ULI)
- Les systèmes d'évacuation longs et complexes peuvent être réalisés avec un ventilateur supplémentaire
- Le ventilateur de socle ULS peut être placé dans le socle en cas de faible hauteur (100 mm)
- L'unité de régulation peut être placée dans le socle pour gagner de la place
- Raccord entre l'appareil et l'unité de régulation via câble de communication CAT 5
- Les tiroirs/tablettes de l'élément bas doivent pouvoir être retirés (entretien/nettoyage)
- Peut être combiné avec toutes les prises BORA
- Une fois tous les travaux de montage terminés, l'appareil doit être jointoyé sur tout son pourtour avec un mastic silicone résistant à la chaleur.
- La profondeur du raccord pour gaine (coude 90°) peut être raccourcie jusqu'à 150 mm



CKFI

Classic table de cuisson à induction à zones continues

Données techniques

Tension d'alimentation	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Puissance absorbée maximale	3680 W
Puissance maximale	3680 W
Protection par fusible	1x 16 A
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	327 x 515 x 58 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	7,9 kg
Matériau de surface	vitrocéramique
Niveaux de puissance table de cuisson	1 - 9, P
Dimensions zone de cuisson avant	230 x 230 mm
Dimensions zone de cuisson arrière	230 x 230 mm
Puissance zone de cuisson avant	2100 W
Puissance zone de cuisson arrière	2100 W
Puissance zone de cuisson avant Niveau Power	3680 W
Puissance zone de cuisson arrière Niveau Power	3680 W
Câble d'alimentation table de cuisson	1,5 m

Description du produit

- Induction à zones continues extra-larges
- Compacité
- Design minimaliste
- Mode de démonstration

Fonctions

- Niveau Power
- Détection de récipient
- minuteur de cuisson
- Dispositif de cuisson automatique
- fonction de maintien au chaud
- Fonction de pont
- fonction de pause
- Verrouillage au nettoyage

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfant, indicateur de chaleur résiduelle, protection anti-surchauffe, arrêt de sécurité

Contenu de la livraison

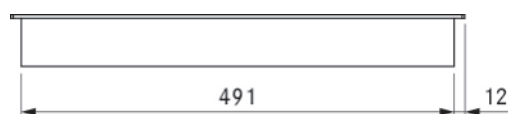
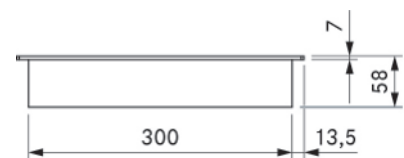
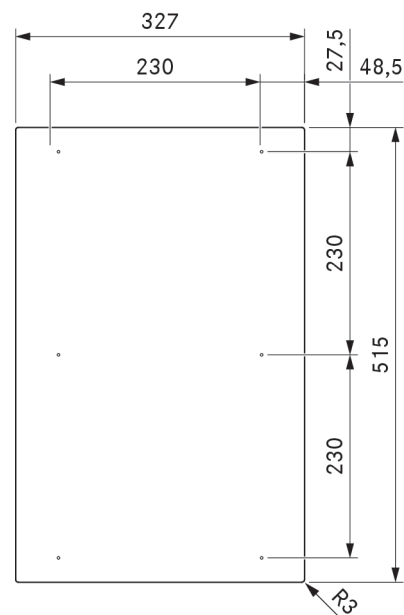
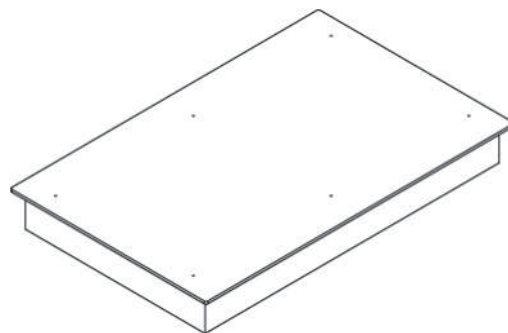
Table de cuisson à induction à zones continues CKFI, câble d'alimentation, accessoires de montage

Accessoires

Plaque à griller pour induction à zones continues KWGPFI

Informations produit et planification

- Utilisation possible uniquement en combinaison avec un système d'aspiration sur table de cuisson
- Une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson
- Le récipient de cuisson doit être compatible avec l'induction
- Une fois tous les travaux de montage terminés, l'appareil doit être jointoyé sur tout son pourtour avec un mastic silicone résistant à la chaleur.



Données techniques

Tension d'alimentation	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Puissance absorbée maximale	3500 W
Puissance maximale	3500 W
Protection par fusible	1x 16 A
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	327 x 515 x 73 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	13,6 kg
Matériau de surface	Acier inoxydable brossé
Plage de réglage de la température	150 - 230 °C, 250 °C (1 - 9, P)
Dimensions zone de cuisson avant	250 x 220 mm
Dimensions zone de cuisson arrière	250 x 220 mm
Grandes zones de cuisson pontées	250 x 440 mm
Puissance zone de cuisson avant	1750 W
Puissance zone de cuisson arrière	1750 W
Puissance zones de cuisson pontées	3500 W
Câble d'alimentation table de cuisson	1,5 m

Description du produit

- Compacité
- Design minimaliste
- Contrôle précis de la température
- Affichage de la température au degré près
- Rapide montée en température
- Design permettant de faciliter le nettoyage
- Mode de démonstration

Fonctions

- Niveau Power
- minuteur de cuisson
- fonction de maintien au chaud
- Fonction de pont
- fonction de pause
- Verrouillage au nettoyage
- fonction de nettoyage

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfant, indicateur de chaleur résiduelle, protection anti-surchauffe, arrêt de sécurité

Contenu de la livraison

Teppanyaki en acier inoxydable CKT, spatule teppan PTTS1, câble d'alimentation, accessoires de montage

Accessoires

Spatule teppan KWTS

Informations produit et planification

- Utilisation possible uniquement en combinaison avec un système d'aspiration sur table de cuisson
- Une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson.
- Veiller à la résistance à la chaleur du plan de travail (environ 100 °C)
- Une fois tous les travaux de montage terminés, l'appareil doit être jointoyé sur tout son pourtour avec un mastic silicone résistant à la chaleur.

