

FR Fiche d'information PKAS3FIT / PKAS3FITR

Vitrocéramique brillante :



PKAS3FIT

Pro set teppanyaki-induction à zones continues

(1 x PKAS3, 1 x PKFI3, 1 x PKT3, 1 x EFBV90, 1 x EFS375, 1 x EFV)

Vitrocéramique mate :



PKAS3FITR

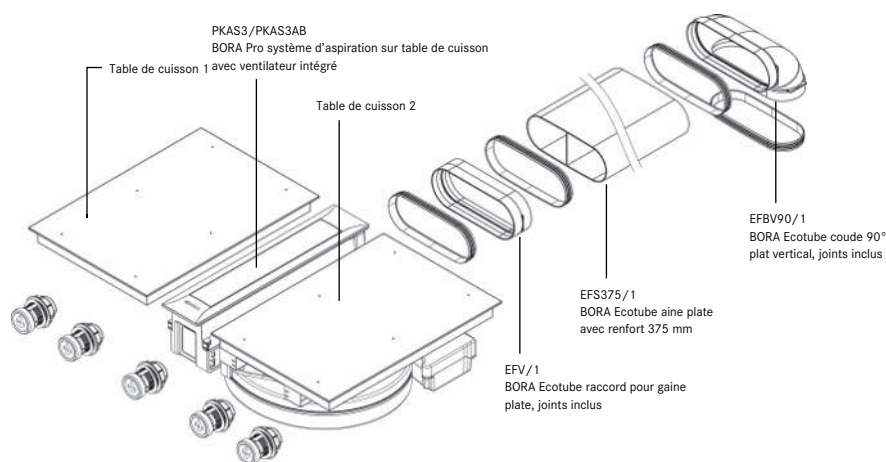
Pro Set teppanyaki-induction à zones continues Rough

(1 x PKAS3, 1 x PKFI3R, 1 x PKT3, 1 x EFBV90, 1 x EFS375, 1 x EFV)

Informations générales sur le produit :

Produit :	Set constitué de 1 Pro table de cuisson à induction à zones continues, 1 Pro teppanyaki en acier inoxydable, 1 Pro dispositif aspirant sur table de cuisson avec ventilateur intégré 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 extra-larges, teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson, bouton de commande intuitif avec commande à la fois analogique et numérique (bague pour bouton rotatif + surface tactile), dispositif aspirant avec clapet de fermeture automatique pour l'ouverture et la fermeture de l'ouverture d'aspiration
Dimensions minimales de montage : (1 dispositif aspirant, 2 tables de cuisson)	Meuble d'une largeur min. de 90 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 :



PKAS3/PKAS3AB

Pro dispositif aspirant sur table de cuisson avec ventilateur intégré (...All Black)

Données techniques

Tension d'alimentation	220 - 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance absorbée maximale	550 W
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	468 x 540 x 199 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	12,5 kg
Matériau de surface	Acier inoxydable 1,4016
Niveaux de puissance dispositif aspirant	1 - 9, P
Raccordement de canaux	BORA Ecotube
Câble de raccordement au secteur unité de commande	2 m
Câble de connexion bouton de commande	0,25 m

Description du produit

- Système modulaire
- Ventilateur intégré
- Bouton de commande intuitif
- Clapet de fermeture automatique
- Bac collecteur de graisses intégré
- Filtre à graisse en acier inoxydable
- Composants centraux pour le système complet

Fonctions

- Aspiration automatique
- Système de temporisation automatique
- Niveau Power
- Indicateur d'état et d'entretien du filtre (recyclage d'air uniquement)
- fonction de nettoyage
- minuteur
- Mode Super Simple

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfant, arrêt de sécurité, protection contre le pincement

Contenu de la livraison

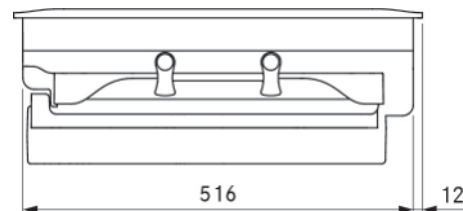
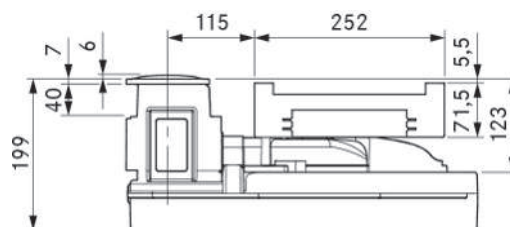
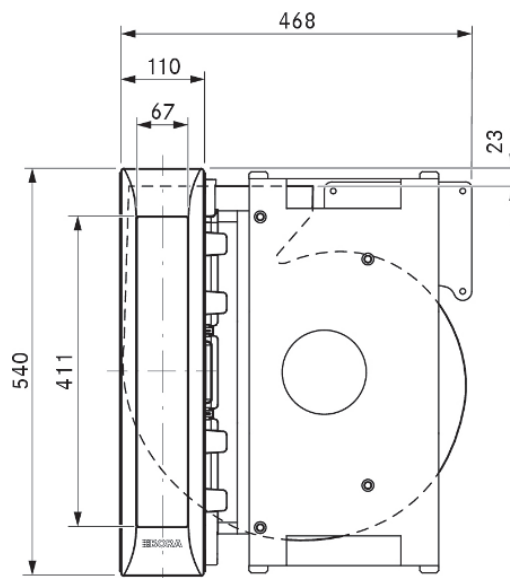
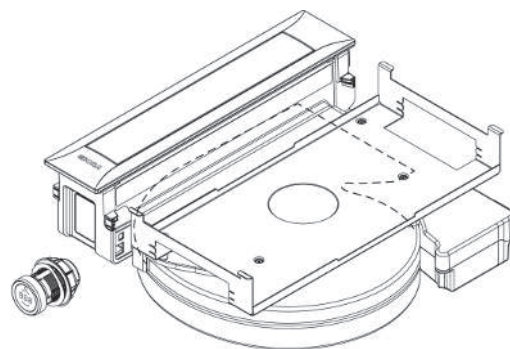
Pro dispositif aspirant sur table de cuisson avec ventilateur intégré PKAS3/PKAS3AB, bouton de commande, clapet de fermeture, filtre à graisse en acier inoxydable, bac de filtre, bac de maintenance, câble de connexion du bouton de commande, câble d'alimentation avec prise type E + F, notice d'utilisation et de montage, accessoires de montage

Accessoires

Filtre à graisse en acier inoxydable PKA1FF, clapet de fermeture PKA1VK/PKA1VKAB, bac de filtre PKA1FW, câble d'alimentation type I UNLI (AUS) / type J UNLJ (CH) / type G UNLG (GB-IE) / type B UNLB (PH) / type H UNLH (IL)

Informations produit et planification

- Système de recyclage d'air ou d'évacuation d'air possible
- Raccord pour gaine toujours monté à droite, à l'arrière de l'appareil
- Peut être combiné avec toutes les tables de cuisson BORA Professional 3.0
- Jusqu'à 2 tables de cuisson peuvent être connectées à chaque dispositif aspirant
- Les systèmes d'évacuation longs et complexes peuvent être réalisés avec un ventilateur supplémentaire
- Hauteur de plan de travail personnalisable
- Profondeur de plan de travail ≥ 700 mm
- Montage affleurant ou montage en saillie possible
- 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.



PKFI3/PKFI3AB

Pro table de cuisson à induction à zones continues (...All Black)

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)	370 x 540 x 52 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	8,1 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
Câble de communication table de cuisson/dispositif aspirant	1 m
Câble de connexion bouton de commande	1 m

Description du produit

- Bouton de commande intuitif
- Induction à zones continues extra-larges
- Indicateur de niveau de cuisson sur la table de cuisson
- Mode de démonstration
- Également avec la vitrocéramique mate (pour les combinaisons de sets PKAS3FIR, PKAS3FIABR et PKAS3FITR)

Fonctions

- Niveau Power
- Détection de récipient
- minuteur de cuisson
- Dispositif de cuisson automatique
- Fonction de maintien au chaud variable
- Fonction de pont
- fonction de pause
- Mode Super Simple

Dispositifs de sécurité

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

Contenu de la livraison

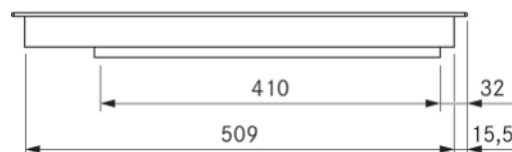
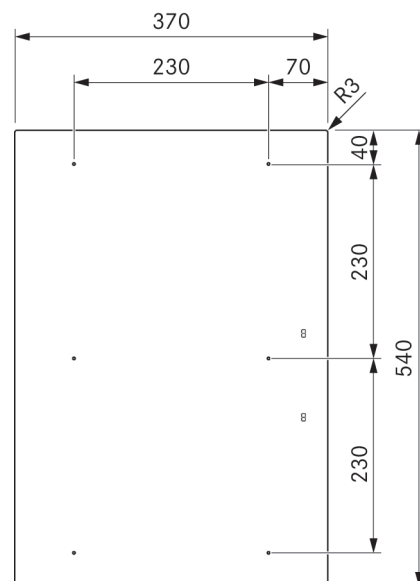
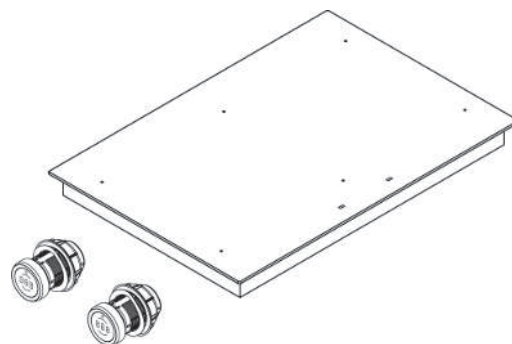
Table de cuisson à induction à zones continues PKFI3/PKFI3AB, 2 boutons de commande, 2 câbles de connexion pour bouton de commande, câble de connexion pour aspiration, notice d'utilisation et de montage, accessoires de montage

Accessoires

Plaque à griller pour induction à zones continues KWGPFI

Informations produit et planification

- Montage pivoté à 180° possible uniquement en combinaison avec un dispositif aspirant
- Une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson
- Le récipient de cuisson doit être compatible avec l'induction
- Une utilisation sans dispositif aspirant est possible avec des fonctionnalités limitées.
- 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.



PKT3/PKT3AB

Pro teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson (...All Black)

Données techniques

Tension d'alimentation	380 - 415 V 2N
Fréquence	50 - 60 Hz
Puissance absorbée maximale	4800 W
Puissance maximale	4800 W
Protection par fusible	2x 16 A
Longueur du câble d'alimentation	1,5 m
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	370 x 540 x 73 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	15,8 kg
Matériau de surface	Acier inoxydable brossé
Plage de réglage de la température	70 - 250 °C
Dimensions zone de cuisson avant	295 x 230 mm
Dimensions zone de cuisson arrière	295 x 230 mm
Grandes zones de cuisson pontées	295 x 460 mm
Puissance zone de cuisson avant	2400 W
Puissance zone de cuisson arrière	2400 W
Puissance zones de cuisson pontées	4800 W
Câble d'alimentation table de cuisson	1,5 m
Câble de communication table de cuisson/dispositif aspirant	1 m
Câble de connexion bouton de commande	1 m

Description du produit

- Bouton de commande intuitif
- Teppanyaki en acier inoxydable avec deux zones de cuisson
- 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
- fonction de nettoyage
- Fonction de pont
- fonction de pause
- Mode Super Simple

Dispositifs de sécurité

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

Contenu de la livraison

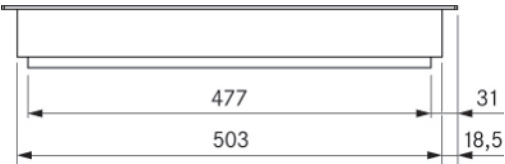
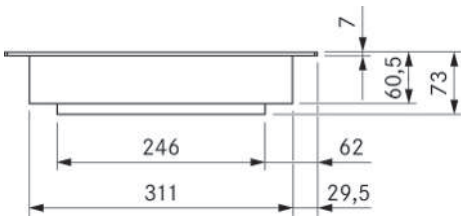
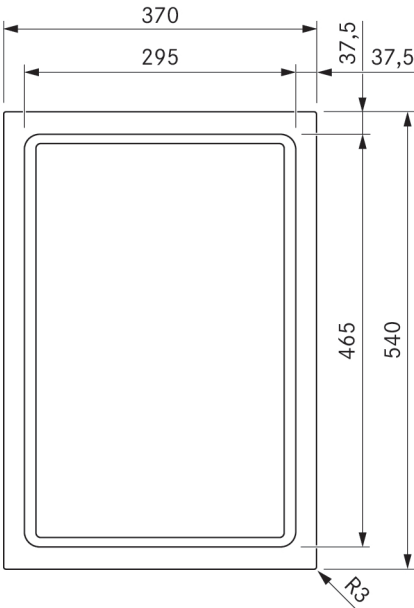
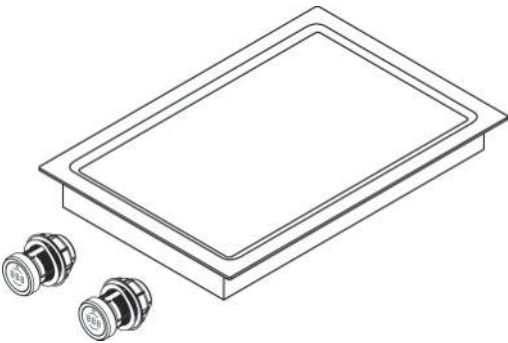
Teppanyaki en acier inoxydable PKT3/PKT3AB, 2 boutons de commande, 2 câbles de connexion pour bouton de commande, câble de connexion pour aspiration, spatule teppan PTTS1, notice d'utilisation et de montage, accessoires de montage

Accessoires

Spatule teppan KWTS

Informations produit et planification

- Une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson
- Une utilisation sans dispositif aspirant est possible avec des fonctionnalités limitées.
- 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.



EFBV90/1

Ecotube coude 90° plat vertical joints inclus

Données techniques

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	255 x 139 x 139 mm
Poids (net)	0,35 kg
Propriété du matériau	Classe C selon DIN EN 13501-1

Contenu de la livraison

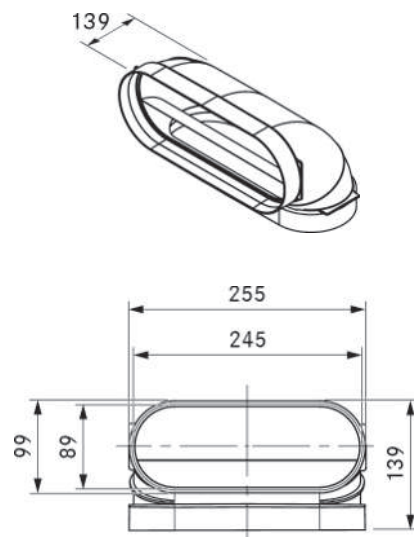
2x joint plat EFD

Accessoires

- Kit de brides de montage EFMS

Informations produit et planification

- Pièce à raccorder à l'aide d'un manchon plat

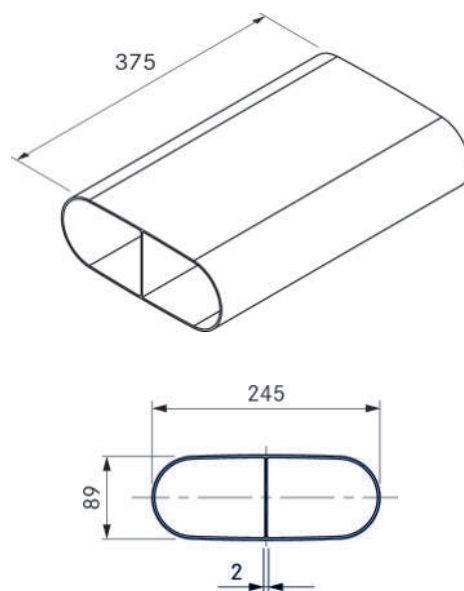


EFS375/1

Ecotube gaine plate avec renfort 375 mm

Données techniques

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	245 x 375 x 89 mm
Poids (net)	0,85 kg
Propriété du matériau	Classe C selon DIN EN 13501-1



EFV/1

Ecotube raccord pour gaine plate joints inclus

Données techniques

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	255 x 50 x 99 mm
Poids (net)	0,12 kg
Propriété du matériau	Classe C selon DIN EN 13501-1

Contenu de la livraison

2x joint plat EFD

Accessoires

Kit de brides de montage EFMS

Informations produit et planification

- Pièce à raccorder avec deux manchons plate

