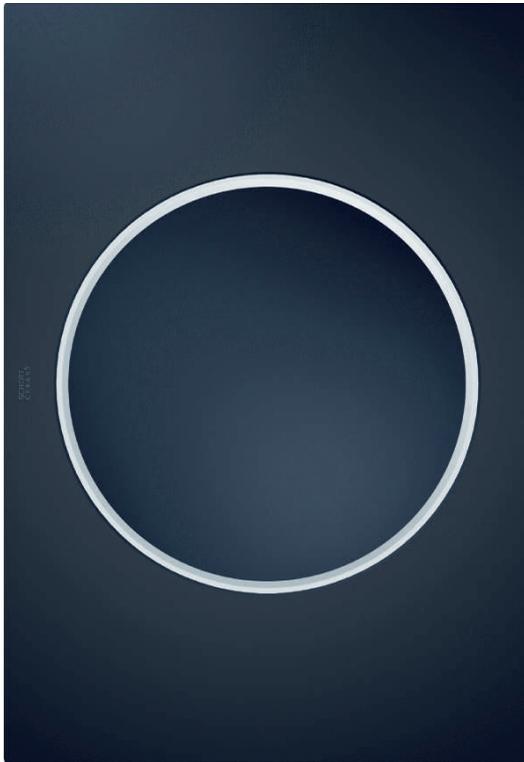
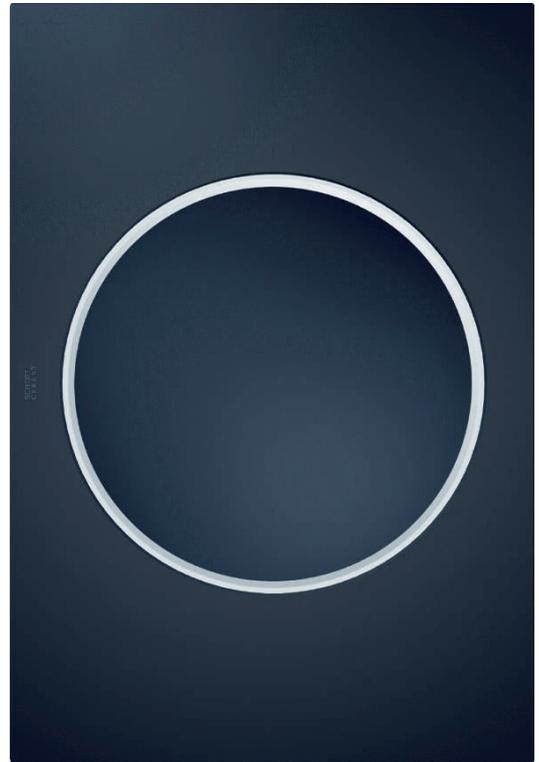


FR Fiche produit PKIW3 / PKIW3AB**PKIW3**

Pro table de cuisson wok à induction

**PKIW3AB**

Pro table de cuisson wok à induction All Black

Informations générales sur le produit :

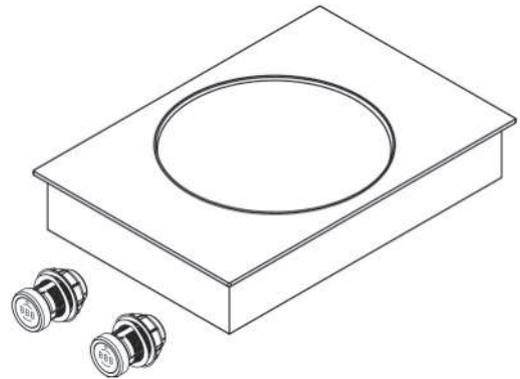
Produit :	Table de cuisson wok à induction pour le système d'aspiration sur table de cuisson modulaire BORA Professional 3.0
Avantages du produit :	Table de cuisson extra-large d'une profondeur de 540 mm, bouton de commande intuitif (bague pour bouton rotatif ou surface tactile)
Avertissements et remarques de sécurité : Voir notice d'utilisation et de montage	

PKIW3/PKIW3AB

Pro table de cuisson wok à induction (...All Black)

Données techniques

Tension d'alimentation	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Puissance absorbée maximale	3000 W
Puissance maximale	3000 W
Protection par fusible	1x 16 A
Longueur du câble d'alimentation	1,5 m
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	370 x 540 x 128 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	9,5 kg
Matériau de surface	Vitrocéramique
Niveaux de puissance table de cuisson	1 - 9, P
Dimensions zone de cuisson	Ø 310 mm
Puissance zone de cuisson	2400 W
Puissance zone de cuisson niveau power	3000 W



Description du produit

- Bouton de commande intuitif
- Meilleure résistance
- Mode de démonstration

Fonctions

- Niveau Power
- Détection de récipient
- Minuteur de cuisson
- Dispositif de cuisson automatique
- Fonction de maintien au chaud variable
- 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 wok à induction PKIW3/PKIW3AB, 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

Poêle wok à induction HIW1, Controlinduc®, acier inoxydable, Ø 360 mm

Informations produit et planification

- En raison de la hauteur de 128 mm, l'appareil ne peut pas être installé au-dessus de la conduite d'évacuation de l'air
- Une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson
- Le récipient de cuisson doit être compatible avec l'induction
- Un wok avec protection anti-surchauffe doit impérativement être utilisé (idéalement la poêle wok à induction HIW1)

