

Induc-Stone

by ADVENTYS



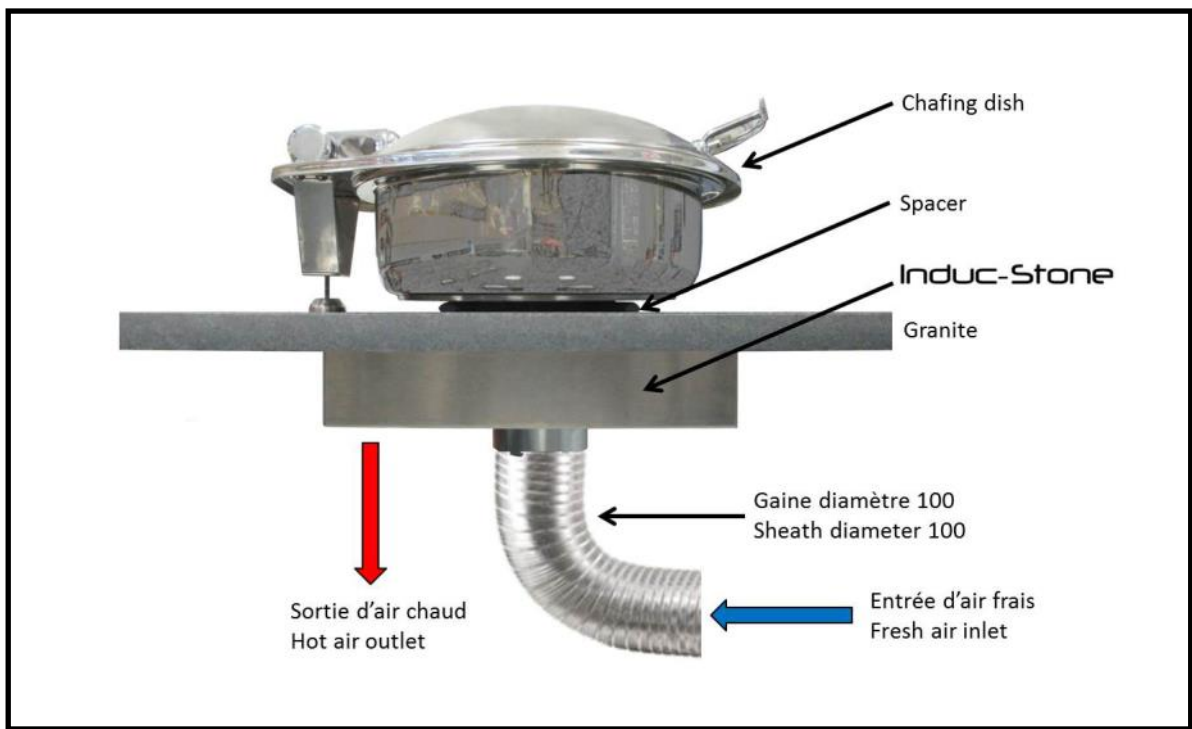
MAINTIEN AU CHAUD SOUS GRANIT

Référence : ADV1587

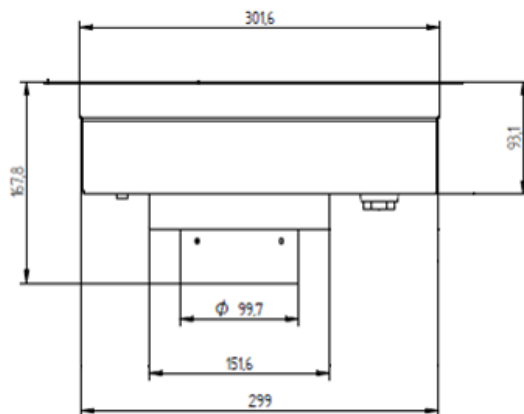
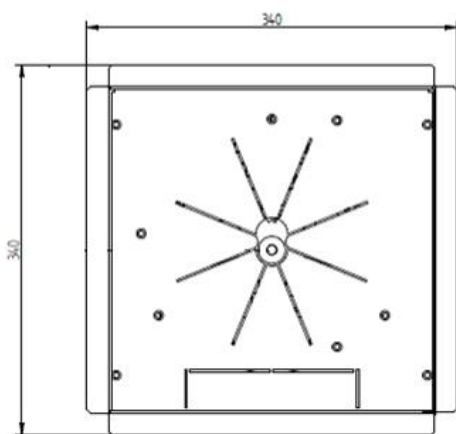
Matériaux	Inox 304 AISI.
Matière surface de cuisson	Pierre type granite*.
Inducteur	210 mm de diamètre.
Commandes	Clavier 4 touches déporté avec fonction on/off, réglage de température, 2 digits et minuterie de 99 minutes.
Puissance	650 W.
Réglages de température	20 positions avec palier de 2°C (+/-1°)**.
Ampérage	3 A.
Alimentation	230V mono (fonctionne de 185 à 270V et de 35 à 70Hz).
Normes	EN 60335-1 et EN 60335-2-36 (Normes Européennes pour la sécurité des appareils électriques), EN55011 et EN 55014-2 (CEM).
Conception	Conçu et Fabriqué en France.

*Contactez nous pour un autre type de matériau.

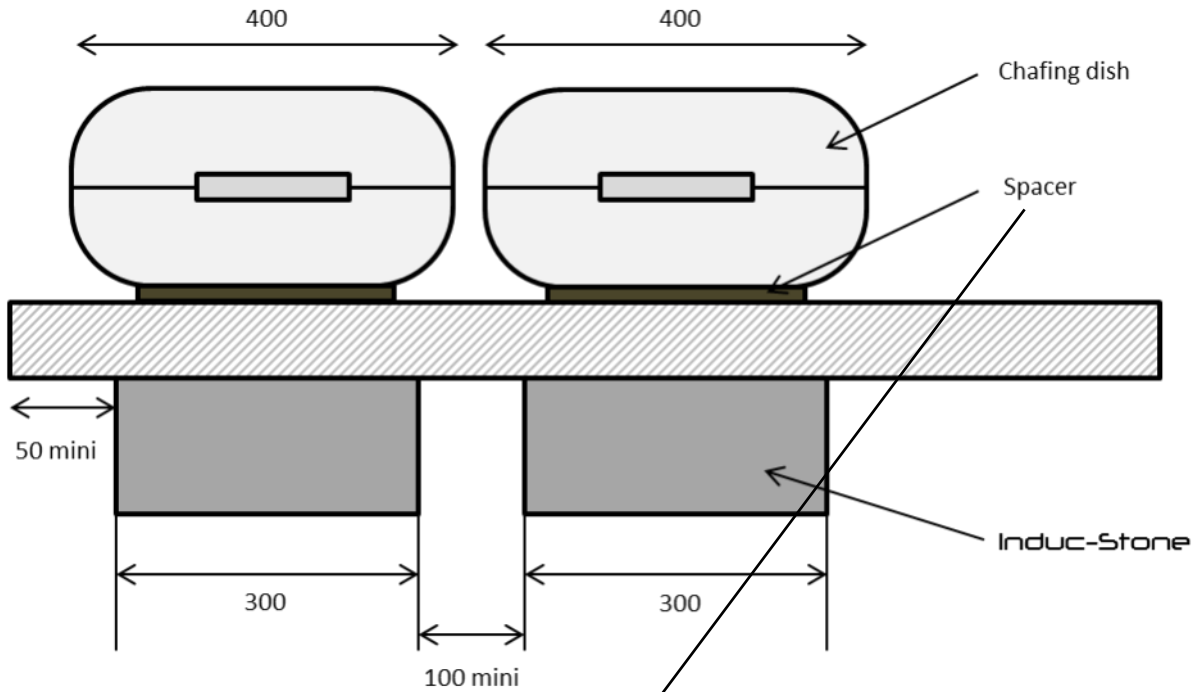
**Dépend de la qualité de votre récipient et de l'environnement du kit induction.



- 1) Laisser une distance entre le bord du dessus et le bord du kit d'au moins 20cm, ainsi qu'entre 2 kits (voir plan page suivante)
- 2) L'épaisseur du granite doit être au maximum de 20 mm.
- 3) Il est préférable d'apporter de l'air frais au kit induction par une gaine connectée à l'entonnoir du kit prévu à cet effet.
- 4) Lors de l'installation assurez-vous que le capteur de température du kit fasse contact avec le granite.
- 5) Assurez-vous que l'installation possède une bonne aération pour permettre l'évacuation de l'air chaud du kit.

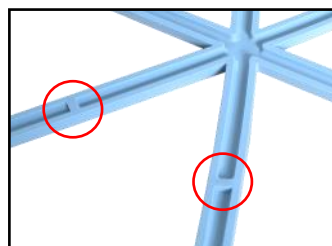
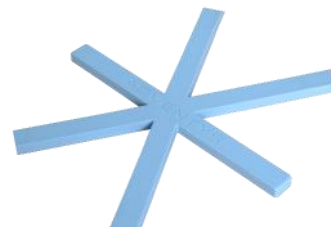
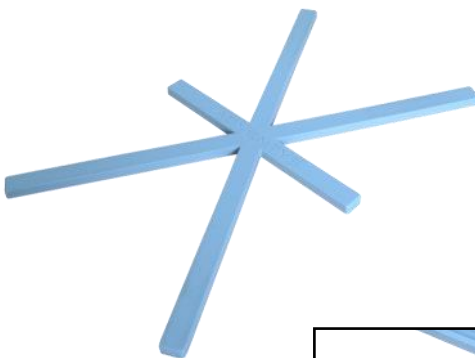


Suggestion d'implantation



Spacer version grand chafing dish

Spacer version petit chafing dish



Coupez votre spacer aux sections entourées pour obtenir une version petits chafing dish